

**NOM** : FERRIER

**pre nom** : Willy

**naissance** : 13/07/74

**Adresse** : 4 avenue des erables  
69380 Dommartin

**Tel port** : +33 6 75 46 41 53

**Mail** : [wdf@wanadoo.fr](mailto:wdf@wanadoo.fr)

**Situation de famille** : Marié , deux enfants .



- 1989 – 1991 : Apprentissage au lycée François Rabelais (Dardilly ).  
Stages à la pâtisserie RADOLA ,(Tassin la demi lune) .  
Stages à la Pâtisserie Familiale , (Dardilly) .
- 1991 : Obtention du C,A,P pâtissier,chocolatier ,glacier,confiseur .  
( 1er du rhone , participation au concours du Meilleur apprenti de FRANCE ) .
- 1991-1992 :Responsable production pâtisserie , pâtisserie familiale , Dardilly .
- 1992-1993 :Second ,Pâtisserie DUCREUX, la croix rousse .
- 1993-1995 :Second, Restaurant gastronomique , L'ARC EN CIEL « 1 étoile michelin » .
- 1997 :Obtention du Brevet de Maîtrise ( Pâtisserie,chocolaterie, glacierie, confiserie .)
- 1995-2002 : Responsable production pâtisserie , pâtisserie familiale, (Dardilly) .
- 2002 : Créateur d 'entreprise : E.I CHOCOLATERIE PATISSERIE FERRIER (Dardilly) .
- 2002-2011 : Chef d' entreprise , Maître d' apprentissage (23 apprentis 100% de réussite )  
et jury d' examens d' ETAT divers.
- 2012-juqu'alors : fabricant de chocolat de la fève de cacao jusqu'aux produits finis .
- 2016 : Création de la société : chocolat Ferrier SAS.
- 2016 : Consultant en fabrication de chocolat de couverture ( Suisse,Cameroun,Chine ) .
- 2016 : Enseignant intervenant à l'institut PAUL BOCUSE (Ecully) .
- 2016 : Intervenant en réalisations artistiques pour la maison DALLOYAU ( Paris).
- 2017 : Consultant en torréfaction de fèves et tourteaux de cacao en industrie de  
parfumerie (Grasse).
- 2017 : Membre du jury : Academy chocolate awards 2017.

## **CONCOURS :**

1994

-

1997 : Divers concours professionnels,

2003 : Vainqueur par équipe en équipe de FRANCE pour le défi de Barletta , Italie .

2004 : Vainqueur par équipe en équipe de FRANCE pour le défi de Barletta , Italie .  
Vainqueur individuel pièce artistique pour le défi de Barletta , Italie .

2011 : 3 ème place , concours chocolat , dijon .

2015 : Lauréat des trophées de l'artisanat catégorie : artisan confirmé ,

2017 : Médaille d' argent pour le chocolat blond par : académy of chocolat awards,

**STAGES PROFESSIONNELS:** Divers