



Alexis BOURGERY

Chocolatier/Pâtissier

COORDONNÉES



18 rue de la Croix
91470 LIMOURS



06-28-15-01-28



a.bourgery@hotmail.fr

Je souhaite intégrer une entreprise de qualité pour continuer de me perfectionner et pouvoir transmettre ce savoir et savoir faire

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

| | |
|--------------------|---------------------------------|
| Chocolaterie | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| Confiserie | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| Glacerie | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| Pâtisserie | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| Pièces Artistiques | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |

CENTRES D'INTÉRÊT

Concours Chocolats :

2^{ème} prix Roger Jung Professionnel Salon du chocolat Metz 2016

Participation au Trophée Pascal Caffet 2015

1^{er} prix Roger Jung Junior Salon du chocolat Metz 2014 et 2015

Participation 2^{ème} Championnat de France des arts gourmands SIRHA 2015

Sports : Taekwondo Championnat Européen, plongée sous marine 10ans

Théâtre

Nutrition, ergonomie en milieu professionnel

FORMATION

FORMATION | 2012 – 2017

Niveau BM Pâtissier INBP (Rouen)

BTM Chocolatier 2016

CAP pâtissier 2013 et Chocolatier 2014

| 2008 – 2012

1 année d'études en faculté de médecine (Nancy)

3 années d'études en Ostéopathie (Marne la Vallée)

Baccalauréat | – 2008

Baccalauréat Scientifique

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

SARL Le jardin sucré : 2017|aujourd'hui –Pâtissier-Chocolatier

Responsable de la production

Société Ladurée | 2016 – Ouvrier Entremétiers (MORANGIS)

Responsable de la production des crèmes, coulis, biscuits, montage et décors des entremets. Gestion des stocks, mise en place des règles HACCP

SARL Fabrice DUMAY | 2013 – 2016 – Apprenti Chocolatier (METZ)

Responsable en chocolaterie pure de la production, des pièces artistiques. Création et mise au point de recettes. (Aw)

Gestion des stocks, mise en place des règles HACCP.

Animation stand, vente en direct lors de Salon,

Gestion de stagiaires et apprentis pendant 2ans

2 Stages de perfectionnements en chocolaterie confiserie

chez Belcolade (BELGIQUE)

SARL MUSQUAR | 2012 – 2013 – Apprenti Pâtissier (NANCY)

Pâtisserie chocolaterie, en charge de la production.

SARL Les Glaces Lorraines | 2012 – Ouvrier Glacier (NANCY)

Responsable de la production en glacerie pure, de la gestion des stocks ainsi que des livraisons et commandes. Mise en place des règles HACCP.

LANGUES/INFORMATIQUE

Anglais : lu, écrit, parlé correct

Espagnol, Italien : lu, écrit, parlé basique

Maîtrise des logiciels Word, Open Office