

Pierre GUÉNIN
78 avenue des Iris
93370 Montfermeil
Tel : 06 37 84 17 13
Pierre.guenin86@gmail.com
Nationalité : Française - 30 ans

Formations

2012-2014 : BTM Chocolatier à l'EPMTTH- Paris 17^{ème}
2011-2012 : CAP Chocolatier à l'EPMTTH- Paris 17^{ème}
2010-2011 : CAP Pâtissier à l'EPMTTH- Paris 17^{ème}
2006-2008 : BTS maintenance industrielle au CFA AFORP à Drancy (93700)
2002-2006 : BEP BAC électrotechnique au CFA AFORP à Drancy (93700)

Expériences professionnelles

2018 : ouvrier chocolatier : Servant Paris 16^{ème}.

2017-2018 : Ouvrier chocolatier : Gérard MULOT, Paris 6^{ème}

- Confection de recettes en chocolaterie et confiserie

2014-2017 : Ouvrier chocolatier : Girard dragéiste, chocolatier Paris 4^{ème}.

- Confection de recettes en chocolaterie, en glacerie.
- Relations clients : visites laboratoires, ventes.

2012-2014 : Apprenti BTM Chocolatier : Girard dragéiste, chocolatier Paris 4^{ème}.

- Apprentissage du travail dans une chocolaterie artisanale.
- Apprentissage en glacerie, ventes, visites de groupes et impression de faire-parts.

2011-2012 : Apprenti CAP Chocolatier : Charles Chocolatier Bondy 93140

- Réalisation de bonbons avec une mouleuse, puis enrobage à la machine.
- Préparation de recettes ainsi que tempérage des machines.

2010-2011 : Apprenti CAP pâtissier ; Salon de la Mérantaise GIF sur Yvette 91190

- Pâtisseries salées et sucrées ainsi qu'une partie traiteur.

2004-2008 : Apprenti BAC ELEEC & BTS M.I : Kodak Trophy Croissy Beaubourg (77)

- Câblage réseau et Télécom.
- Analyse fonctionnelle de machine existante.

Domaines Compétences

Langue : Anglais (scolaire)

Informatique : Pack office, publisher solid work, PL7, architecte 3d
Assemblage, conseil et réparation PC, réseaux- wifi.

Divers

Permis : Permis B (véhiculé), cariste 3, nacelle 3b.

Loisirs : création de recettes chocolatées, Modélisme, tir à l'arc, informatique, cuisine.