



55 Rue la Fontenelle
22230 Merdrignac
0668890840 |
thibault.piederriere@hotmail.fr

THIBAUT PIEDERRIERE / 19 ANS

Préparation en licence professionnelle « Création et Reprise d'un Restaurant »

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLES

STAGES DE DÉCOUVERTES:

MARS 2013 :

- STAGE «AU RELAIS DU PORHOET» À GUILLIERS
- STAGE «LE BRANBILY» À MAURON

STAGE EN ENTREPRISE:

DÉCEMBRE 2013: STAGE A «LA GIBESCIERE» À LOHÉAC.

JUIN 2014 : SECONDE PARTIE DE STAGE À « LA GIBESCIÈRE »

FÉVRIER-MARS 2015: STAGE EN HOLLANDE DANS UN RESTAURANT
GASTRONOMIQUE PRÉNOMMÉE HOTEL NOBEL.

SEPTEMBRE-OCTOBRE 2015 : STAGE EN COLLECTIVITÉ

JANVIER-FÉVRIER 2016 : STAGE A CÔTÉ/COUR À COLMAR

MARS-JUILLET 2017 : STAGE A L'HÔTEL BENKIRAI À SAINT-TROPEZ

Concours :

Décembre 2016 : « LES TOQUES DE JANZE ». SECONDE PLACE. PARTIE CUISINE

CONTRAT :

- **MI-JUILLET/MI-AOÛT 2017 (DURÉE DE 1 MOIS) :** CONTRAT DE COMMIS DE CUISINE À L'HÔTEL BENKIRAI DE SAINT-TROPEZ.
- **Du 2 JUILLET 2018 / 2 SEPTEMBRE 2018 :** CONTRAT DE COMMIS PRESTIGE AU KUBE HOTEL DE GASSIN

COMPÉTENCES

Anglais : Parlé et maîtrisé, oral et écrit, niveau courant (8 années)

Allemand : Parlé niveau débutant (4 années)

FORMATION

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR OPTION B, ART CULINAIRE, DE LA TABLE ET DU SERVICE

Lycée des métiers Sainte-Anne de Saint Nazaire. Septembre 2016 à Juin 2018.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL OPTION CUISINE.

Lycée des métiers Notre-Dame de Saint-Méen-le-Grand. Septembre 2013 à Juin 2016.

Obtention Mention Très bien.

DNB (DIPLÔME NATIONAL DU BREVET)

Collège Saint Nicolas de Merdrignac. Septembre 2009 à Juin 2013.

Obtention Mention Très bien.

RÉFÉRENCES

MONSIEUR SÉBASTIEN NECTOUX

Directeur de l'hôtel BENKIRAI de Saint Tropez

sn@charmandmore.com

CENTRE D'INTÉRÊT

Athlétisme, Football, Tennis.

Cuisine, Pâtisserie.