

# Jonathan Lasserre

[jonathanlasserre31@gmail.com](mailto:jonathanlasserre31@gmail.com)

06.34.58.89.01

3 rue René Fonck  
81200 Mazamet  
26 ans (29/01/1993)

## Présentation

*chef chocolatier-responsable de production .  
Soigneux, rigoureux, organisé, porteur d'idées novatrices.  
Gestions des coûts de productions et matières premières.*

## Expériences professionnelles

Juillet 2015

**Chef chocolatier - responsable de production**

Février 2019

**Chocolaterie Xocoalt**

Secteur : Chocolaterie, confiserie artisanale, Nice

- ✓ réalisation de la production ( chocolats, confiseries, gâteaux de voyages,...)
- ✓ Réalisation de pièces de vitrine, commerciale et commande spéciale
- ✓ Gestions des coûts matières, maîtrise de la technologie des produits
- ✓ prises de commandes, gestions des stocks, contacts avec les fournisseurs
- ✓ respects des normes d'hygiènes en vigueur, et allergènes
- ✓ Organisation et planifications
- ✓ Management du personnel, formation des apprentis
- ✓ mise en valeur des produits et vente
- ✓ créations de nouvelles recettes, pièces commerciale de pâques (montages)
- ✓ Mise en place des nouvelles techniques de travail et organisation
- ✓ réalisations de stages de perfectionnement à l'école du « grand chocolats VALRHONA »

Août 2011

**Chef chocolatier - responsable de production / apprenti**

Juillet 2015

**Chocolaterie Castan**

Secteur : Chocolaterie, confiserie artisanale, Toulouse

- ✓ réalisation de la production ( chocolats, confiseries, gâteaux de voyages,...)
- ✓ Réalisation de pièces de vitrine, commerciale et commande spéciale
- ✓ Gestions des coûts matières, maîtrise de la technologie des produits
- ✓ prises de commandes, gestions des stocks, contacts avec les fournisseurs
- ✓ respects des normes d'hygiènes en vigueur, et allergènes
- ✓ Organisation et planifications
- ✓ Management du personnel et formation des apprentis
- ✓ mise en valeur des produits et vente
- ✓ créations de nouvelles recettes
- ✓ Mise en place des nouvelles techniques de travail et organisation
- ✓ participation à la coupe de France des jeunes chocolatier confiseur
- ✓ Participation aux olympiades des métiers (pâtisserie)

Gestion d'une production, de la logistique en amont et en aval. Maîtrise des normes d'hygiènes, des risques allergènes, gestion d'une équipe, créations de nouveaux produits. Développement de l'entreprise.

Août 2009 –

**Apprenti Pâtissier**

Août 2011

**Pâtisserie - Boulangerie Bonnafous**

Secteur : Pâtisserie, boulangerie, Revel

- ✓ Responsable de la production de pâtisserie (entremets, petits gâteaux, brioches, viennoiseries, pièces montées, etc ...)
- ✓ Ventes des produits et prise des commandes avec les clients

Gestion de la production, réalisations des commandes.

## Formations

2015 > à ce jour

*Formations - stages Valrhona, Paul Klein (sculpture sur chocolat), ENSP (confiserie).*

2011 > 2015

*Obtention du BTM chocolatier-confiseur à l'université des métiers de Bayonne - Pays Basques, CAP chocolatier au CFA de Cunac - Albi*

2009 > 2011

*Obtention du CAP pâtissier au CFA de Cunac - Albi*

## Compétences

- ✓ *Gestion d'un laboratoire de production*
- ✓ *Prise de décisions autonome*
- ✓ *Gestion et management du personnel*
- ✓ *Création, porteur d'idées*
- ✓ *Réactivité face à un problème*
- ✓ *Gestion des différentes normes d'hygiène*

## Langues

- ✓ *Espagnol : Débutant avancé*
- ✓ *Français : langue maternel*