

David OINVILLE



CHOCOLATIER

Contact

☎ 06 19 03 84 48

davidoinville1973@outlook.fr

12 Résidence de l'épinette
76370 – MARTIN EGLISE

Compétences

CHOCOLATIER

- ▶ Ganache sous vide
- ▶ Praliné à l'ancienne
- ▶ Pâte d'amandes
- ▶ Montage pièce vitrine
- ▶ Montage pièce fantaisie
- ▶ Moulage

PATISSIER

- ▶ Entremets
- ▶ Pièces montées nougatines
- ▶ Fonçage des pâtes
- ▶ Bûches
- ▶ Crème au beurre
- ▶ Tartes – Petits fours
- ▶ Viennoiseries - Pains
- ▶ Glaces

CUISINE

- ▶ Préparation des plats
- ▶ Mise en place
- ▶ Pâtisserie du jour
- ▶ Diverses salades
- ▶ Traiteurs
- ▶ Galettes sarrasins
- ▶ Restauration rapide
- ▶ Commande et nettoyage

COMMERCIALE

- ▶ Vente – Relation clientèle
- ▶ Commande
- ▶ Négociation de prix



A PROPOS DE MOI

C'est avec passion, que j'ai obtenu mes diplômes de Chocolatier, Pâtissier, Confiseur et Glacier à l' E.P.M.T de Paris, avec 25 années d'expériences professionnelles. J'aime la création, l'organisation et la propreté.



FORMATION

- 2018 / INPB ROUEN
Stage sur la technologie du chocolat – ganache avec Pierre MIRGALET
- 2012 / CFA DIEPPE
Correction des CAP Pâtissier
- 1994 / EPMT PARIS
BTM Chocolatier



EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- ◆ 2019 Pâtissier / Commis de cuisine
BRASSERIE « Le Calvados » à DIEPPE
- ◆ 2018-2013 Artisan Chocolatier
CHOCOLATERIE OINVILLE à DIEPPE
- ◆ 2012 Pâtissier / Chocolatier
PATISSERIE « La Tarte Normande » à PETIT APPEVILLE
- ◆ 2011-2006 Artisan Boulanger /Pâtissier / Chocolatier
BOULANGERIE OINVILLE à St MARTIN EN CAMPAGNE
- ◆ 2006-1998 Chocolatier / Pâtissier / Traiteur
LA CHOCOLATIERE « Les Paillardises » à ROUEN
- ◆ 1998-1996 Chocolatier / Pâtissier / Traiteur
MAISON « Reynald » Relais Dessert à VERNON
LE FESTIVAL DES GLACES à AVIGNON