

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER

ETUDE DE CAS 2

25 638 - Réf. 3202

BLOC 3 – Animer et gérer une équipe au quotidien

Juin 2025

BLOC 3

L'épreuve comporte 2 références

Sujet	3101
Annexe	3102

CURRICULUMS VITAE

Pâtissier avec plus de 15 ans d'expérience dans des établissements de renom, spécialisé dans la création et la gestion de pâtisserie pour le brunch.

PIERRE TENAILLEAU

PÂTISSIER HAUTEMENT QUALIFIÉ

FORMATION

CAP Pâtisserie 2007 - 2009
Lycée des Métiers de la Gastronomie, Paris

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Sous-Chef Pâtissier Depuis janvier 2020
Hôtel Le Gourmet, Lyon

- Collaboration étroite avec le chef de cuisine pour créer une offre cohérente et séduisante pour le brunch.
- Encadrement d'une équipe de 5 commis pâtissier et gestion des horaires, formation et évaluation.
- Gestion de l'ensemble du processus de production, de la sélection des ingrédients à la présentation finale des productions.

Sous-Chef Pâtissier Septembre 2019 - Mai 2020
Pâtisserie Fine Délices, Lyon

- Conception et réalisation de pâtisserie haut de gamme pour le brunch, incluant des créations sur mesure pour des événements privés.
- Supervision de la production quotidienne et gestion des commandes de matières premières.

Pâtissier Septembre 2009 - Mai 2017
La Maison du Dessert, Paris

- Techniques de pâtisserie sous la direction de chefs renommés.
- Préparation des pâtisseries, viennoiseries et desserts.

COORDONNÉES

06 12 34 56 78

piertenailleau@email.com

2 Rue Saint-Honoré, 75001 Paris

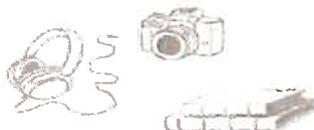
LANGUES

français ———
Anglais •

COMPÉTENCES

- Création de recettes innovantes pour le brunch
- Gestion de la production et des stocks
- Formation et encadrement d'équipe (5 personnes)

CENTRES D'INTÉRÊT



Daphné GABORIAU

Pâtissière créative avec plus de 4 ans d'expérience dans la conception et la réalisation de pâtisseries haut de gamme. Spécialisée dans l'innovation culinaire et la mise en place d'une offre diversifiée, je suis reconnue pour ma capacité à allier tradition et modernité.

Coordonnées

11, Rue Franklin
44000 NANTES
Tél : 02.40.89.88.87
Courriel : daphnegab@free.fr
25 ans

Centres d'intérêt

Voyages
Mode
Design numérique
Cuisine

Langues

Français : langue maternelle
Anglais : courant

Divers

Permis B et C1E
Disponible de suite

Expérience professionnelle

PÂTISSIERE - BRUNCH ET ÉVÉNEMENTS
Pâtisserie de l'Etoile, 44000 Nantes
Aout 2021-Mai 2025

- Conception et réalisation de pâtisseries saisonnières, en mettant l'accent sur la créativité et l'innovation.
- Gestion des approvisionnements, des coûts et des stocks, avec une attention particulière à l'optimisation des ressources.
- Participation à des concours de pâtisserie, plusieurs prix innovation et présentation.

Formation & Certifications

Brevet technique des Métiers (BTM) Pâtisserie
Pâtisserie de l'Etoile, 44000 Nantes
2020-2021

Formation en pâtisserie sans gluten - 2023

Cours en gestion de la production alimentaire - 2024

Compétences

- Création de desserts et pâtisseries innovantes
- Gestion et optimisation de la production
- Sens aigu de l'esthétique culinaire
- Connaissance approfondie des régimes alimentaires spécifiques
- Respect des normes d'hygiène HACCP