



Savé Antoine

260 Rue des Bois
01210 Ornex
0033608548945
saveantoinexavier@gmail.com

PROFIL

Pâtissier confiseur depuis 1990, en charge de gérer le laboratoire de production. Garantir la qualité des produits, la propreté et l'hygiène des locaux tout en laissant cours à mes idées afin de sortir régulièrement de nouveaux produits. Je cherche toujours à m'améliorer dans chaque domaine pour apporter un plus à l'entreprise.

EXPÉRIENCE

Chef Pâtissier « Confiserie Nessi » 2015-présent

Organiser et gérer une équipe de pâtissier, en relation direct avec le chef d'entreprise.

Indépendant crêpier 2014-

Proposer des produits direct de la Bretagne dans un food truck. Gestion, administration, comptabilité et veiller à la présentation du stand.

Commercial produits Ovo « Grosjeanstettler » 2013-2014

Assurer le suivi du portefeuille de clients et le développement du chiffre d'affaires. Garantir la politique de la société, dans le respect des procédures internes. Valoriser les actions commerciales en établissant un rapport mensuel.

Chef Pâtissier « Sodal SA » 2004-2013

Gestion, organisation, planification d'un laboratoire de production de 11 employés afin de fournir 5 magasins sur la région morgienne. En charge des commandes et relations direct avec la clientèle.

Chef pâtissier « confiserie Jacquat » _ 2003-2004

Indépendant chocolatier « chocolat » _2000-2003

Pâtissier « confiserie Hungerbulher » _1999-2000

Chef Pâtissier » confiserie Fornerod » _1994-1999

Responsable viennoiserie » Fornerod » _1991-1993

Ouvrier pâtissier » confiserie Saffray » _1990-1991

FORMATIONS & DIPLOMES

Gastronomia Lausanne — 4ème Truffe d'or _ 1996

Ecole Bellouet Paris — Stages en Pâtisserie _ 1994

Finaliste meilleur apprenti de France Nantes — 1990

CAP Pâtissier confiseur chocolatier glacier Laval (France) —1990

INFORMATIQUE

Microsoft. Office, Word, Exel, Outlook