



PROFIL

Avec une solide expérience en pâtisserie haut de gamme, je maîtrise aussi bien les classiques que les créations modernes, alliant tradition et innovation pour concevoir des desserts raffinés qui marquent les esprits.

CONTACT

- 📍 38 avenue du Lignon
1219 VERNIER
- ✉ djallil.sebai69@gmail.com
- ☎ +33678237787
- 🚗 Permis A et B

COMPETENCES CLES

- Créativité
- Rigueur
- Sens de l'organisation
- Productif
- Autonome
- Travail en équipe
- Management



Djallil SEBAI

Chef Pâtissier Boulanger Glacier
Chocolatier Confiseur
Chef de production

FORMATION

- 2013 - Ecole nationale de la pâtisserie - Gaëtan Paris Yssingeaux (43)
- 2009 - Ecole Gaston Lenôtre - Thierry Atlan Paris (75) spécialité chocolat
- 2005 - 2007 - Obtention CAP pâtisserie Dardilly (69)
- 2002 - 2005 - Obtention Brevet des collèges Saint Cyr les Monts d'Or (69)

EXPÉRIENCES

- 2019 - 2024** **Chef de production de trois boulangeries "Black Lotus" et d'une centrale de production - Lyon (69) et Miribel (01)**
 - Boulangerie, pâtisserie pour plusieurs points de vente
 - Mangement de 30 salariés
 - Gestion administrative, du personnel et des stocks
- 2016 - 2019** **Chef pâtissier MAÎTRE PIERRE STEPHANE - Embrun (05)**
 - Pâtisserie boutique
 - Biscuiterie, Chocolaterie
 - Glaces
- 2012 - 2015** **Gérant Pâtissier "Le Fournil des Senteurs" - Aix-en-Provence (13)**
 - Rachat de la boulangerie pâtisserie "Le Fournil du Jas"
 - Création de la société "Le Fournil des Senteurs"
 - Gestion administrative du personnel et des stocks
 - Ventes
 - Pâtisserie, viennoiserie, biscuiterie, produits salés
- 2011 - 2012** **Chef pâtissier "La Biscuiterie des Rognes" - Rognes (13)**
 - Pâtisserie
 - Biscuiterie
 - Viennoiserie
- 2010** **Chef de partie Pâtissier Restaurant "Chez Peron" 1* - Marseille (13)**
 - Pâtisserie
 - Création de desserts à l'assiette
- Chef Pâtissier Hôtel "Sofitel Vieux Port" 5* - Marseille (13)**
 - Chariots de pâtisseries
 - Préparation buffets petit-déjeuner
 - Gâteaux d'anniversaire
 - Séminaires
- Pâtissier Glacier Chocolatier Traiteur "Arts et Créations" chez Frédéric Allard (Vice Champion du Monde Glacier 2006) - Tassin la Demi-Lune (69)**
 - Pièces artistiques en sucre, en chocolat et en glace
 - Entremets pâtissier et spécialités glacées
 - Chocolats
 - Traiteur à domicile (feuilletés, bouchées, saumon fumé, foies gras...)
- 2007 - 2009** **Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur "Délice Glaces" chez Gabriel Paillason (Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Glacier" - Saint Fons (69)**
 - Viennoiseries, entremets pâtissiers et spécialités glacées
 - Tartes, biscuiteries, confiseries et chocolats

Djallil SEBAI

38 avenue du Lignon

1219 VERNIER

☎ 06 78 23 77 87

✉ djallil.sebai69@gmail.com

Permis A et B



Objet :
Candidature spontanée

Vernier,
le 11 février 2025

Madame, Monsieur

Après un apprentissage et une première expérience professionnelle de plusieurs années aux côtés d'un double Meilleur Ouvrier de France avec lequel j'ai pu acquérir l'ensemble des techniques et me rendre compte des exigences du métier. J'ai ensuite rejoint un Vice-Champion du monde glacier qui m'a donné l'opportunité de m'exercer à des techniques plus modernes et innovantes comme la réalisation de pièces artistiques en glace sculptée.

Puis, le poste de Chef Pâtissier au sein de l'hôtel « Sofitel » au Vieux Port à Marseille, m'a permis d'obtenir plus de responsabilités en dirigeant une équipe de trois personnes afin d'assurer la fabrication des pâtisseries inhérentes aux divers pôles de ventes : restaurant gastronomique, bar, prestations séminaires et room-service.

Par la suite, j'ai été nommé en tant que Chef de Partie Pâtissier du restaurant gastronomique marseillais « Chez Péron 1* » au Guide Michelin, ce qui m'a permis de poursuivre mon expérience en restauration en vue de me perfectionner en dessert à l'assiette.

Fort de ces multiples expériences qui m'ont aidé à développer un certain savoir-faire dans le domaine de la pâtisserie, j'ai concrétisé en décembre 2012 le souhait de m'installer en tant qu'artisan à mon propre compte.

Durant trois années je me suis attelé à la création et au développement de la société « Fournil du Jas », Boulangerie-Pâtisserie située à Aix-en-Provence. Confronté aux obligations et aux contraintes qu'impliquent le fait de travailler pour soi tout en assurant la pérennité d'une affaire, j'ai pu développer des compétences en gestion administrative (gestion du personnel, gestion des stocks), comptabilité et techniques de vente.

La volonté de transmettre les valeurs inculquées lors de mes formations antérieures m'a amené à proposer en boutique une gamme de produits diverse et variée (viennoiseries, pâtisseries, produits salés, pains), confectionnée exclusivement de manière artisanale.

Occuper la fonction de gérant-pâtissier m'a beaucoup enrichi, tant sur le plan professionnel que personnel, et je sors grandi de cette expérience qui s'est avérée très positive.

A présent, l'envie de voyager, de découvrir une nouvelle culture dans un cadre différent me pousse à venir m'installer à l'étranger.

Polyvalence, rigueur, capacité d'adaptation et passionné sont des qualités indispensables à ce métier, que je pense être capable d'apporter à votre équipe.

Je reste à votre entière disposition pour un entretien pendant lequel je pourrais vous exposer plus en détails mes motivations.

Dans l'attente de vous rencontrer, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes plus respectueuses salutations.

Djallil SEBAI