



✉ arnaud.vuattoux@wanadoo.fr

🏠 439 N route des Pérosais,
74380 Cranves-Sales

🎂 44 ans

🇫🇷 Français

💻 Télétravail : Non

🇨🇭 Autorisation de travail
Suisse

🚗 Permis de conduire B1

🚗 Véhicule personnel

📍 CRANVES SALES
Genève

☎ +33671106133

👪 Marié avec 2 enfants

Atouts

Créativité

Capacité à imaginer et concevoir de nouvelles recettes originales et

Attrayantes pour les clients

Patience

Capacité à transmettre ses connaissances et compétences avec calme et bienveillance, en prenant le temps nécessaire pour que les apprenants comprennent et assimilent les techniques de pâtisserie

Langues

Espagnol
Niveau A2

Allemand
› Goethe-Zertifikat A1

Anglais
Niveau A2

Centres d'intérêt

Musique, Sport (randonnée, ski)

Arnaud Vuattoux

Maitre pâtissier chocolatier

Passionné de pâtisserie depuis plus de 26 ans, je souhaite continuer à exercer mon savoir-faire et ma passion en tant que pâtissier, chocolatier.

Mon objectif est de poursuivre et d'exceller dans ce métier exigeant et créatif.

Expériences professionnelles

- **Chocolatier responsable laboratoire**
- Depuis le 24 février 2025 au 24 avril 2024
- **Maison Desplanches**. Lancy Pont-Rouge GE

- **Pâtissier, conducteur de ligne**

Depuis le 11 novembre 2024 au 21 février 2025 .

Cuisine Centrale de Migros. Lancy Pont-Rouge GE

- **Gérant de la symphonie des douceurs, maître Pâtissier chocolatier**

Depuis janvier 2007 **La symphonie des douceurs**
Annemasse

- Production des postes en pâtisserie, chocolaterie, glacerie, traiteur, et tourrier
- Gestion du personnel au laboratoire et la vente
- Conception et animation de formations pâtisseries pour adultes et enfants
- Suivi individuel des élèves en stage pratique
- Gestion et administratifs et relations humaines
- Maître d'apprentissage Cap Pâtissier, Chocolatier, mention complémentaire, Brevet techniques des métiers
 - Serveur, vendeurs en boutique et salon de thé

- **Pâtissier en Chef**

De juillet 2005 à juillet 2007

pâtisserie l' Amandine Annemasse

- Organisation des commandes de matières premières
- Formation de nouveaux apprentis pâtissiers
- Réduction de 10% des coûts de production
- conception de nouvelles recettes

- **Tourier**

De septembre 2004 à juin 2005

Pâtisserie le Fidèle berger Annecy

- Création de nouvelles recettes
- Confection et cuisson des produits en viennoiserie et gâteau de voyage
 - **Ouvrier Chocolatier**

De septembre 2003 à août 2004 **Le Fidèle berger**

Annecy • confection bonbons chocolat (ganache, praliné)

- **Enrobage**
- **Moulage**

Réseaux sociaux

□ @lasymphoniedesdouceurs



@arnaudlasymphoniedesdouceurs

Diplômes et Formations

- CAP chocolatier

D'août 2000 à juin 2001 **CFA de Groisy**

- Projet de création de gâteaux innovants
- Mention très bien
- Matières principales : chocolaterie, confiserie, glacerie

- Cap pâtissier

De juillet 1998 à juillet 2000 **CFA de Groisy** sélectionné au MAF pâtissier régionale

- Baccalauréat Gestion comptabilité

De septembre 1997 à juin 1998

Lycée de la Versoie Thonon-les-Bains Mention AB

Expériences associatives

- Président de la chambre professionnelle des pâtissiers du 74
Depuis mai 2019
Chambre professionnelle des pâtissiers du 74 Annemasse
 - Relation avec la confédération de la pâtisserie nationale
 - Membre du conseil d'administration du Campus de Groisy
 - président du jury d'examens BTM
 - Coorganisassions du challenge des mains d'or
 - Organisation de la sélection MAF régionale pâtissier 2022
- Bénévole à l'association du comité des fêtes de Cranves-Sales
Depuis janvier 2021 **Fêtes a Cranves-Sales**

Compétences

Formation et encadrement des apprentis

- Transmission des savoir-faire et des bonnes pratiques
- Suivi personnalisé de chaque apprenti pour favoriser sa progression

Compétences

Maîtrise des techniques de pâtisserie

- Connaissance approfondie des différentes méthodes de préparation et de cuisson
- Capacité à créer des recettes originales et innovantes

Gestion de la production en pâtisserie chocolaterie

- Organisation efficace du travail en équipe
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Informatique

Bureautique

- Traçabilité, feuille de calcul, planning

M Vuattoux Arnaud

439 N route des péroraïs

74380 Cranves Sales

Cranves-Sales,

Le 20 avril 2025

Objet : Candidature pour un poste de pâtissier confirmé

Monsieur/Madame,

Je me permets de vous adresser ma candidature pour un poste de pâtissier au sein de votre établissement. Fort de mes cinq années d'apprentissage, mes deux années en tant qu'employé chef de poste, et mes dix-sept années de gérance de ma propre pâtisserie-chocolaterie, je suis convaincu que ma passion pour la pâtisserie et mon désir de contribuer au bien-être gustatif font de moi un candidat idéal.

Depuis mon plus jeune âge, j'ai été fasciné par la créativité et la technique qui entrent en jeu dans la confection de délicieux gâteaux et pâtisseries. Particulièrement intéressé par la pâtisserie française classique, je suis toujours à la recherche de nouvelles techniques et de nouveaux défis culinaires. J'ai par conséquent continué à me former lors de stages notamment à l'école Valrhona de Tain l'Hermitage afin d'évoluer vers une pâtisserie plus moderne.

Je suis persuadé que je peux apporter une énergie et une créativité supplémentaire à votre équipe. Je suis également tout à fait enclin à suivre les conseils de collègues plus expérimentés afin de continuer à améliorer mes compétences. Je suis un travailleur acharné, patient et minutieux et disposé à mettre en œuvre tous les efforts nécessaires pour atteindre mes objectifs professionnels.

Convaincu de pouvoir contribuer positivement à votre entreprise, je reste disponible pour une entrevue à votre convenance et je me tiens à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Je vous prie d'agréer, Monsieur/Madame, l'expression de mes salutations distinguées.

Cordialement,

M Vuattoux

