



FÉLIX DIDIER

**Responsable de production Chocolaterie Confiserie
Genève**

079.669.71.55 / didje.felix@bluewin.ch

PROFIL

Responsable de production en chocolaterie-confiserie avec plus de 20 ans d'expérience dans la gestion d'équipes et l'organisation de la production artisanale. Reconnu pour sa rigueur, sa fiabilité et sa capacité à optimiser les flux tout en garantissant un haut niveau de qualité. Attaché à la transmission du savoir et au travail en équipe.

COMPÉTENCES CLÉS

- Gestion de production artisanale (chocolaterie / pâtisserie / confiserie)
- Management d'équipe (10–15 collaborateurs)
- Planification et organisation du travail
- Gestion des stocks et approvisionnements
- Coordination fournisseurs
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Formation et accompagnement d'apprentis

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Responsable de production

Pâtisserie Mage, Genève / 06.2021 – 05.2026

- Pilotage de l'ensemble de la production quotidienne
- Planification du travail
- Gestion des commandes, des stocks et des approvisionnements
- Coordination avec les fournisseurs
- Interface entre les points de vente et la production

Responsable de production

Chocolats Rohr, Carouge / 01.2003 – 04.2021

- Management d'une équipe de 10 à 15 personnes
- Organisation et optimisation de la production
- Gestion des flux de production et des stocks
- Coordination avec les magasins et les fournisseurs

Pâtissier – chocolatier – confiseur

Chocolats Rohr, Carouge / 09.1993 – 01.2003

- Fabrication de pralinés, confiseries et pâtisseries
- Respect des normes d'hygiène et de qualité
- Participation à la production quotidienne

Confiseur – pâtissier

Confiserie Arn, Genève / 07.1992 – 08.1993

Apprenti puis confiseur-pâtissier-glacier qualifié

Boulangerie Oberson SA, Meyrin / 08.1988 – 01.1992

FORMATION**Certificat de formateur en entreprise (40h)**

eduPros, Genève / 2025

CFC de confiseur-pâtissier-glacier

Oberson, Meyrin / 1991

INFORMATIQUE

- MS Office : Word, Excel, Outlook (niveau de base à intermédiaire)

ACTIVITÉS EXTRA-PROFESSIONNELLES

- Football (entraîneur d'équipes juniors, 8 à 18 ans)

RÉFÉRENCES

Disponibles sur demande

Didier FELIX

Ch. Pré-Gentil 52

1242 Satigny

Satigny, le 10 août 2026

Objet : Candidature spontanée - poste de pâtissier-confiseur

Madame, Monsieur,

Fort d'une solide expérience dans le domaine du chocolat et de la pâtisserie, je me permets de vous adresser ma candidature spontanée, convaincu que mon profil pourrait correspondre aux besoins de votre entreprise.

Titulaire d'un CFC de confiseur-pâtissier-glacier, j'ai exercé ces cinq dernières années à la Pâtisserie Mage en tant que responsable chocolatier. Avant cela, j'ai passé plus de 27 ans chez Chocolats Rohr, dont 17 ans comme responsable de production, avec la gestion d'une équipe de 10 à 15 collaborateurs. Je suis aussi formateur en entreprise.

Au fil de mon parcours, j'ai développé de solides compétences techniques, tant dans la production chocolatée que dans l'organisation du travail et l'encadrement d'équipe. Conscientieux, rigoureux, polyvalent et attaché au travail bien fait, je veille toujours à allier qualité, efficacité et créativité. J'apprécie également le travail en équipe, le partage des connaissances et la transmission du savoir-faire.

Actuellement libre de tout engagement à la suite d'un licenciement pour raisons économiques, je suis disponible pour relever un nouveau défi professionnel dans un environnement stimulant.

Je serais heureux de pouvoir vous rencontrer afin de vous présenter plus en détail mon parcours et ma motivation.

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

Didier Félix