

Mickaël ZENON

125, Avenue du Colonel Fabien
93100 Montreuil

06 68 74 99 85 – Permis B
mickael-zenon@hotmail.com



Pâtissier Expérimenté

« Intégrer une équipe performante, acquérir d'autres connaissances professionnelles et transmettre mes acquis »

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- 2019** **Extra en chef pâtissier** en Interim (Armor Diffusion et Interim Nation)
- 2018-2019** **Chef Pâtissier** en CDD Boulangerie Madeleine, Asnières (92)
- 2016-2018** **Pâtissier** à Traiteur Le Jardin d'Épicure, Châtillon (92)
- 2014-2016** **Pâtissier** à PARISEVEN, Paris 7^e
- 2013** **Fournier** chez Jean-Paul HEVIN MOF, Paris 7^e (octobre à novembre)
- 2013** **Chef pâtissier** Intermarché, Buc (78) (mai à août)
- 2012** **Chef adjoint** au restaurant Train Bleu, Paris 12^e (août à décembre)
- 2009-2012** **Pâtissier** chez Yamazaki - salon de thé, Paris 16^e
- 2009** **Pâtissier en Extra** chez MAC AMANDE (traiteur), Bezons (95) et EFE boulangerie, Courbevoie (92)
- 2006-2008** **Pâtissier**, Guadeloupe (971)
- 2004-2006** **Pâtissier en Extra** chez MAC AMANDE, CULINIA, RIEM BECKER, POTEL & CHABOT, NOMAD et JOUBIN
- 1999-2004** **Pâtissier - Chef de poste en entremets** chez « Christian CONSTANT », Paris
- 1998-1996** **Chef de poste fournier** chez « GAULUPEAU », Paris
Chef de poste en petits fours chez « Stéphane PRIEUR », Suresnes (92)
1^{er} commis et Pâtissier chez LENOTRE (Boulogne), Pâtisserie « WILLIAM » et Restaurant « L'APPART » (Paris), Restaurant « COQUIBUS » (Issy-les-Moulineaux), Aux Petits Cœurs (Montrouge), Société HIS (Saint-Étienne)
- 1996** **Formateur Pâtisserie** pour adultes : base de la pâtisserie dans une cantine municipale en Guadeloupe.

ÉTUDES et FORMATION

- 2006 – 2007** **Formation** Création d'entreprise durée 6 mois (971)
- 2005** **Stage** HACCP – Levallois (92)
- 1998** **Stage** en Pièces montées- APAA – Limours (91)
- 1992 à 1993** **Certificat de Formation Professionnelle Cuisinier** en alternance avec le Restaurant le Moulin d'Orgemont - Argenteuil (95) et CEFOP Saint Pierre - Brunoy (91)
- 1987 à 1989** **CAP Pâtissier** en alternance avec le traiteur Gourmet parisien à Fontenay-sous-Bois (94) CFA Jean Moulin – Vincennes (94)

EXPERTISES ET LANGUES

- **Lauréat du concours "Imaginons l'entremet des Hauts-de-Seine 2019"**
Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie
- **Conception des produits** (ganaches, entremets) et cuisson
Encadrements d'apprentis et de commis
Gestion des stocks et négociation des tarifs
- **Anglais** niveau intermédiaire

ACTIVITES DE VIE ASSOCIATIVE et CENTRES D'INTÉRÊT

- Bénévolat en association sportive (course à pied, VTT et natation) et en association d'aide à la communauté antillaise (rendez-vous-médicaux, hébergement, aide administrative....)
- Boxe – cyclisme