



# SAMY

## PATISSIER

### FORMATION

#### Mention Complémentaire Dessert à l'assiette

Campus de Ker Lann Bruz

2015 - 2016

#### Bac Professionnel Cuisine

Lycée Louis Guilloux Rennes

2012 - 2015

### EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

#### Le Moulin de damien (Mouans sartoux, 06)

Pâtisserie-boulangerie  
Pâtissier

Avril 2026-  
Aout 2026

#### Blue margouilla (La Réunion, 974)

Hôtel restaurant Relais Châteaux  
Chef de partie Pâtisserie

Juillet 2025-  
Mars 2026

#### Le Tamarin (St Barthélemy, 971)

Restaurant gastronomique  
Chef Pâtissier

Novembre 2023-  
Aout 2024

#### La Cocottes d'isidore (Rennes, 35)

Restaurant bistrannique  
Chef Pâtissier

Septembre 2022-  
Novembre 2023

#### Auberge des glazicks (Plomodiern, 29)

Restaurant gastronomique 2 étoile  
Chef de partie Pâtisserie

Juillet 2019-  
Septembre 2021

#### Ar men du (Névez, 29)

Restaurant gastronomique 1 étoile  
Chef de partie Pâtisserie

Mars 2018-  
Juillet 2019

#### Les Belles Perdrix (St Emilion, 33)

Restaurant gastronomique 1 étoile  
Commis Pâtisserie

Avril 2017-  
Septembre 2017

#### Ar men du (Névez, 29)

Restaurant gastronomique 1 étoile  
Apprenti Pâtissier

Septembre 2015-  
Aout 2016

### COORDONNÉES



1 rue de peyreguis GRASSE

### LANGUES

Français



Anglais



### COMPÉTENCES

Gestion du temp

Capacités d'organisation

Communication

Leadership

Créativité

Gestion de budget

### CENTRES D'INTÉRÊT

Randonnée

Plongée