



Lucas BENON-SUZAINÉ

FORMATIONS

2018-2019 ▶ Connexe CAP Pâtisserie
École FERRANDI, Paris (6^{ème})

2015-2018 ▶ Baccalauréat Professionnel de Cuisine Mention « Assez bien »
École FERRANDI, Paris (6^{ème})

Juin 2014 ▶ Brevet National des collèges
Collège Montaigne, Paris (6^{ème})



Né le 26/10/1999



5, route de la cale
56130 Camoël



06.82.43.57.43



lucasbenonsuzaine@gmail.com



Permis B, véhiculé

COMPETENCES

- ▶ Maîtrise des techniques de pâtisserie
- ▶ Partage et apprentissage
- ▶ Qualité/rapidité d'exécution
- ▶ Habileté manuelle
- ▶ A l'écoute des autres
- ▶ Esprit d'équipe

QUALITES

- ▶ Rigoureux
- ▶ Sens de l'esthétisme
- ▶ Patient
- ▶ Organisé
- ▶ Persévérant
- ▶ Pédagogue

LANGUES ETRANGÈRES

Anglais ●●○○○○

Espagnol ●●○○○○

CENTRES D'INTERETS

- ▶ Cuisine & pâtisserie
- ▶ Œnologie
- ▶ Basket (club, compétition)
- ▶ Course à pied

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

De 04/2022 à 08/2022 ▶ Chef de partie Cuisine
Hôtel Palace le « Shangri-La Paris »
Restaurant La Bauhinia

Poste en autonomie à l'entremet, aux cuissons et au garde-manger pour les mises en places et service.

De 09/2019 à 02/2022 ▶ Pâtissier

Pâtisseries boutiques « Chez Meunier »
Laboratoire de production de La Courneuve (93)
Responsable de nuit

Poste en autonomie, finitions, production et mise en place.

De 09/2018 à 09/2019 ▶ Apprenti pâtissier

Pâtisserie boutique « Arlette et Colette »
Paris (17^{ème})

*Réalisation de la fournée, production et mise en place pâtisserie. Poste de tourier 1 fois par semaine.
Participation au concours du « Meilleur pâtissier d'Ile de France » (salarié).*

De 06/2016 à 08/2018 ▶ Apprenti cuisinier

Club de direction (BRED), Restaurant « L'OR Divin »
Paris (14^{ème})

Apprentissage des bases de cuisine, gestion de la mise en place et du service.

Participation aux événementiels de l'entreprise : cocktails, prestations à domicile, banquets, etc.

De 09/2015 à 05/2016 ▶ Apprenti cuisinier

Restaurant « Les Cocottes » de Christian Constant
Paris (7^{ème})

Apprentissage des bases de cuisine, gestion de la mise en place et du service.