

Août 2004 à juillet 2005 :

Chef de partie Pâtisserie

"Le Grenier à Sel" à Nancy (Meurthe et Moselle)

1 macaron au guide Michelin, 16/20 au Gault et Millau.

Gestion des stocks :

- Vérification des dates de péremption des matières premières,
- Veille à la rotation des produits,
- Accueil des fournisseurs pour présentation des produits,
- Réception des commandes,
- Vérification qualitative et quantitative des commandes.

Fabrication - Création :

- Mise en place de la pâtisserie pour un restaurant gastronomique de 40 couverts,
- Aide à la création des cartes et des recettes de pâtisserie avec le Chef de Cuisine Patrick Fréchin,
- Remplaçant du Second de cuisine à différentes périodes,
- Service en cuisine et en pâtisserie.

