



*Erick Lavergnas*  
[ericklavergnas@gmail.com](mailto:ericklavergnas@gmail.com)  
06.75.41.23.40

*Production et confection de la Pâtisserie possédant une expérience et de bonnes capacités de communication et d'adaptation.*

*Organisation du travail et respect des règles d'hygiène et de sécurité.*

*Connait les procédés de fabrications pour atteindre les objectifs de production.*

*Capacité a réalisé les produits et projet dans un délai imparti.*

*Décoration des entremets.(sucre et chocolat)*

Actuellement	Responsable Pâtissier et garde manger. L'Ermitage note de 15/20 au Gault et Millau. Clarens
2018	Responsable Tourier. -Groupe Desplanches- Genève Organisation du planning heures et travail à accomplir.
2016/ 2017	Pâtissier et cuisinier tournant. -l'hôtel Le Mirador-
2015/2016	Indépendant. Production et vente de Pâtisserie.
2011/2014	Boulangier et responsable de la confection de la viennoiserie. Entreprise Moutarlier . Chexbres
2009/2010	Responsable de Production Gérant-Pâtissier-Boulangier. Assure toute la production, calcule des prix de revient et fond de caisse.
2008/2009	Militaire dans les troupes de montagne. Grenoble
2007/2008	Pâtissier saisonnier. Chez Mr Defago à Morgins -Canton du Valais.
2005/2007	Chef Pâtissier. Chez Mr Lavergnas à Brie Compté Robert.
2003 à 2004	CAP Boulangier (Cher Mr Marchessou)
2001 à 2003	CAP Pâtissier/confiseur/chocolatier/glacier (Cher Mr Bayart)