

# DAMON HAIRSTON

PÂTISSIER

## COORDONNÉES

- 📍 78710, Rosny Sur Seine
- ☎ 07 66 06 94 35
- ✉ hairdwaycraw@gmail.com

## COMPÉTENCES

- Confectionner des pâtisseries
- Doser des ingrédients culinaires
- Préparer une pâte de pâtisserie
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries
- Innover dans les recettes de pâtisserie
- Tenir et contrôler les listes HACCP
- Capacité d'adaptation
- Esprit d'équipe

## CENTRES D'INTÉRÊT

Tennis - Jardinage - Patinage à Roulettes

## LANGUES

Français

Courant

Anglais

Courant

Allemand

Courant

## PROFIL

Pâtissier avec quinze ans d'expériences, je maîtrise la préparation de pâtisseries traditionnelles et novatrices. Créatif et minutieux, je veille à la qualité et à l'esthétique des produits. Mon sens du détail et ma passion pour l'art culinaire me permettent de satisfaire les exigences des clients.

## EXPÉRIENCE

**Pâtissier**, 09/2018 - 01/2023

**Stoeckle Restaurant et Café** - Allemagne

- Préparation des pâtisseries selon des recettes établies ou novatrices
- Fabrication des entremets : bavarois, charlotte, forêt noire, fraisier, framboisier, mille-feuille, opéra

**Pâtissier**, 11/2016 - 10/2017

**DO&CO Frankfurt** - Allemagne

- Fabrication de gâteaux, de tartes, crèmes et d'appareils pour garnir les bases
- Tenir et contrôler les listes HACCP

**Pâtissier**, 10/2013 - 09/2016

**Blue Sky Bakery** - Etats-Unis

- Stockage des ingrédients selon leur date de péremption et leur fréquence d'utilisation
- Glaçage et retouche de gâteaux et d'autres pâtisseries pour des commandes personnalisées

**Pâtissier**, 07/2005 - 09/2009

**Blue Sky Bakery** - Etats-unis

- Confection de pâtisseries individuelles, petits fours sucrés, mignardises et biscuits
- Respect scrupuleux des normes d'hygiène alimentaire et de sécurité au sein du laboratoire de pâtisserie

**Pâtissier**, 05/1998 - 05/2003

**Facts Association** - Paris

- Mise en place d'un système efficace de rotation des produits afin d'éviter tout gaspillage alimentaire
- Collaboration étroite avec l'équipe commerciale pour répondre aux demandes spécifiques des clients

## FORMATION

**CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur**, 09/2004 - 06/2005

**Ecole de Boulangerie et Pâtisserie** - Paris

**Niveau Ingénieur en rédaction**, 09/1977 - 09/1983

**Wilberforce University** - Ohio, Etats-Unis

**Baccalauréat**, 1975 - 06/1977

**Lycée Glendale** - Etats-Unis