

PROFIL

Diplômé en pâtisserie en 2012,
Cuisine en 2015 et fort de 11
années d'expérience.

COMPÉTENCES

AUTONOMIE

GESTION

ASSIDUITÉ

PASSION

ORGANISATION

LANGUES

FRANÇAIS

ANGLAIS

CENTRES D'INTÉRÊT

FITNESSE, FOOT, ART
CULINAIRE, JEUX
VIDEO, VOYAGE, POP CULTURE

INFORMATIONS PERSONNELLES

Date de naissance

20 sept. 1994

Nationalité

Français

État civil

Célibataire

MICKAEL LEONARDELLI

CUISINIER - PATISSIER



2 rue de Veymerange, 57700 Hayange,
Hayange, 57700, France



0643545070



mickael57290@gmail.com

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

FOURNÉE GREG

Uckange
janv. 2013 - avr. 2013

Patissier

LA TARTE AU SUCRE

janv. 2015 - janv. 2017

Patissier

RESTAURANT RED

BEEF
Thionville
janv. 2017 - août 2018

Patissier, Cuisinier

PATISSERIE PAUL

Luxembourg
nov. 2018 - mars 2019

Patissier

ARAMARK

CLEARSTREAM
Luxembourg
avr. 2019 - nov. 2019

Responsable Patissier, service

- restauration en collectivité , self

DOMAINE THERMAL MONDORF

RESTAURANT
JANGELI ET
TRAITEUR
déc. 2019 - déc. 2019

Patissier

- Restauration Bistronomique , buffet

DEVELOPPEMENT WEB, MARKETING, E-COMMERCE

janv. 2020 - janv. 2021

Vente de patisserie en ligne

Devloppement de Buisness en ligne pendant la periode Covid.

TRAITEUR COCOTTE

Luxembourg
avr. 2021 - avr. 2023

Chef de partie Patisserie

Gestion, formation, organisation du shift de nuit avec une équipe de 10 personnes.

Interim

Avril 2023 - septembre 2024

Patissier, Cuisinier en restauration collective.

ÉDUCATION

FAGOUEAM,
FAMECK / CHAMBRE
DES METIERS
THONVILLE
2012

apprentissage patisserie

SNOWHALL,
AMNEVILLE / CFA
SOPHIE GERMAIN
THONVILLE
2015

apprentissage cuisine

ANACA CONSULTING
2022

formation Management

- Mise a jour HACCP
- formation fondamentaux du management (anaca consulting)
- habilitation électrique en entreprise