



## CADARS Teddy

Chef pâtissier

Formateur

En tant que Chef pâtissier et entrepreneur je suis passionné par mon métier. J'ai choisi de travailler dans ma Région afin de transmettre mon savoir faire aux nouvelles générations.

Reçu en 2019 Compagnon Pâtissier des Devoirs Unis, je suis devenu responsable du groupe métier national pâtisserie Union Compagnonnique.

Âge

40 ans

Nationalité

Français

Langue

Espagnol B2

Anglais B1

Permis

B + véhicule personnel

E-mail

cadars.teddy@gmail.com

Adresse

2 rue du Barry

Pégairolles.

34700

Portable

+33 06 52 24 67 28

## Compétences

- Langages technique, maîtrise en gestion
- Niveau élevé de précision des gestes et rapidité
- Bases de données relationnelles et non relationnelles
- Conception des laboratoires de production
- Résolution de problèmes complexes
- Attentif à la qualité

## Centres d'intérêts

- Art en sucre: Exploration de projets personnels des sculptures en sucre pour améliorer mes techniques.
- Musique: Jouer du piano et la guitare et écouter une grande variété de genres musicaux.

## Formations

**CAP Boulanger** Juin 2024

Montpellier

Occitanie

France

**Brevet de maîtrise pâtisserie**

École de Institut National de la Boulangerie

Pâtisserie

Juin 2016

Rouen

Normandie

France

**CAP/BEP Cuisinier**

Ministère de l'Education Nationale

Mai 2002

Sète

Occitanie

France

**Technicien en Hotellerie et Restauration internationale: Option cuisine et desserts de restaurant**

Lycée professionnel Charles de Gaulle

2002 → 2003

Sète

Occitanie

France

## Expériences professionnelles

**Aux Quatre Éléments**

*Chef pâtissier, fondateur*

juillet 2018 → Présent

Le Caylar

Occitanie

France.

Doté d'un excellent leadership Il création de mon entreprise m'as permis de mener un projet de A à Z, dans un environnement en perpétuel changement. Avec mon équipe on évolue dans un secteur dans lequel la recherche de l'innovation est un véritable défi.

**Action Conseil Formation ACF**

*Formateur*

septembre 2020 → septembre 2022

Ile de La

Réunion

France

Intervention et formation dans plus de 20 entreprises pour mettre en place une gamme des pâtisseries, de pain, chocolat et dessert restaurant. Analyse de rentabilité et recherche des matières premières.

**Empanadas Club**

*Technicien*

juin 2017 → mars 2018

Montpellier

Occitanie

France

Participation à la conception et à l'implémentation de la chaîne de production de l'entreprise.

**Pâtisserie Yvonne**

*Consultant*

janvier 2015 → juin 2016

Rouen

Normandie

France

Collaboration étroite avec l'équipe pour résoudre les problèmes techniques et améliorer la production. Gestion d'un équipe de 25 personnes.

## Stages de perfectionnement

2022

- ATELIER Peintre à l'aérographe sur pastillage par STEPHAN KLEIN

2019

- Atelier des Arts du Sucre Stage confiserie par PAUL KLEIN - Belfort

2015

- BELCOLADE Diploma Chocolate Program Training du travail des bonbons en chocolat par STEPHAN LEROUX

2013

- L'école nationale supérieure de la Pâtisserie - Yssingaux Stage pièces en chocolat par STEPHAN LEROUX

2005 - 2006

- Musée de l'Art du Sucre (Société Patiscor) - Cordes Sur Ciel
  - Le sucre d'Art
  - Les entremets et tartes
  - Le chocolat dans tous ses états.
  - Le dessert de restaurant, glaces et petits fours.
 par JEAN FRANCOIS ARNAUD (MOF 2000)

## Expériences professionnelles

M. Yves Thuries *Responsable de Laboratoire* Cordes-sur-Ciel. Occitanie. France  
(MOF) Musée de l'Art du Sucre (Société Patiscor)

janv. 2013 → janv. 2015

Responsable recherche et développement.  
Mettre au point les produits sur les lignes de fabrication.  
Optimisation des process de fabrication existants

M. Philippe Urraca *Responsable de Laboratoire* Gimont. Occitanie. France  
(MOF) SARL Midi-Pyrénées Pâtisserie

janv. 2009 → janv. 2011

Responsable recherche et développement.  
Mettre au point les produits sur les lignes de fabrication.  
Optimisation des process de fabrication existants

ANDROS FRANCE *Pâtissier* Aubiet. Occitanie. France  
janv. 2008 → juin. 2009

Responsable unité de production.  
Être force de proposition pour des projets créatifs.

M. Yves Thuries *Responsable de production* Cordes-sur-Ciel. Occitanie. France  
(MOF) Gérant: M. Jean François Arnaud (MOF) Musée de l'Art du Sucre

janv. 2005 → dec. 2008

Garantir la bonne gestion des matières premières ;  
contrôler la livraison, la réception des commandes (procédure de qualité) et le stockage , gérer les flux ;  
manager et coordonner le travail d'une équipe.

M. Philippe Urraca (MOF) *Pâtissier* Gimont. Occitanie. France  
SARL Midi-Pyrénées Pâtisserie

juin. 2003 → dec. 2005

Utiliser la fiche de production quotidienne obligatoire ;  
respecter et faire respecter les normes applicables (HACCP, DGCCRF, sécurité, droit du travail) ;  
appliquer et faire appliquer la politique commerciale de la société ;  
contrôler la mise en place de l'approvisionnement de la vitrine ;

Restaurant Le Pastel *Chef pâtissier* Toulouse. Occitanie. France  
janv. 2003 → dec. 2004

Chef Pâtissier chez M. Gérard Garrigues  
Fabriquer les pâtisseries en magasin dans le respect de la politique de l'entreprise.