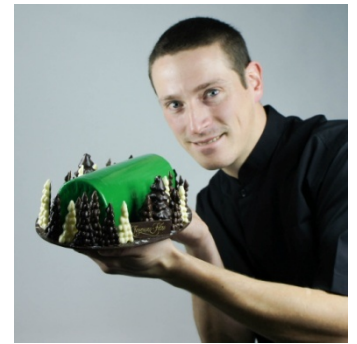


# CURRICULUM VITAE

MIKAËL MESROUZE

Formateur & Consultant



## ETAT CIVIL

---

Date de naissance : le 9 décembre 1981

Age : 36 ans

Lieu de naissance : Caen

Permis et Voiture

## FORMATIONS

---

2002	Certificat d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire
2002	Grand Diplôme Pâtisserie de l'Ecole Lenôtre Paris
1999 – 2001	BTS Option B : Génie Culinaire, Art de la Table et du Service
1996 – 1999	BAC Technologique
1998	BEP-CAP option cuisine (candidat libre)

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

2007-...	Formateur & Consultant indépendant	National-International
2006	Formateur de Pâtisserie, Traiteur de boutique en Entreprise Centres de formation	75000 Paris
2004-2006	Professeur Contractuel de Pâtisserie de Boutique Au LP Colard Noël	02100 Saint Quentin
2003-2004	Chef Pâtissier (3* Michelin) Le Buerehiesel	67000 Strasbourg
2002-2003	Chef Pâtissier (2* Michelin) La Bourride	14000 Caen

## DOMAINES D'INTERVENTION

---

Pâtisserie-Confiserie-Glacierie-Chocolaterie  
Préparations traiteurs - Snacking  
Hygiène alimentaire - HACCP - Document unique

## LIEUX D'INTERVENTION

---

National - International

## DUREES D'INTERVENTION

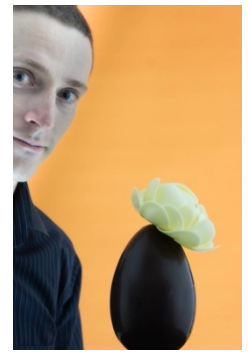
---

Toutes durées

# DOMAINES D'INTERVENTION

MIKAËL MESROUZE

Formateur & Consultant



## PÂTISSERIE

---

Entremets modernes M1 M2  
Tartes rustiques et modernes  
Macarons  
Wedding cake  
Tartelettes prêtes à cuire  
Confiserie  
Bonbons chocolats M1 M2  
Montage de pâques M1 M2 M3  
Bûches de Noël M1 M2  
Glaces et sorbets  
Décors pour pâtisseries

Petits fours secs  
Petits fours sucrés  
Dessert à l'assiette  
Travail du chocolat  
Pâtisserie à formules  
Pâtisserie de base

M = Module

Un dossier comprenant les fiches techniques, les illustrations de recettes et de techniques, les cours de technologie, est remis au participant en fin de formation.

## SUCRE D'ART

---

Kit à sucre  
Sucre tiré  
Sucre soufflé  
Aérographe  
Pièces artistiques  
Pastillage

Un dossier comprenant les fiches techniques, les illustrations de recettes et de techniques, les cours de technologie, est remis au participant en fin de formation.

## TRAITEUR

---

Snacking  
Préparations traiteurs  
Saladerie et plats du jour

Un dossier comprenant les fiches techniques, les illustrations de recettes et de techniques, les cours de technologie, est remis au participant en fin de formation.

## ALIMENTATION Boulangerie-pâtisserie / Boucherie / Poissonnerie / Restaurant / Traiteur

---

Hygiène alimentaire - HACCP  
Document unique  
Dossier allergènes

Un classeur comprenant la réglementation, le cours, et les documents adaptés à l'entreprise, est remis au participant en fin de formation.

## CONSULTANT

---

Création et reprise d'entreprise  
Redressement d'entreprise  
Création de recettes  
Optimisation de production

Formateur référencé dans le DataDock, démontrant ainsi la qualité de ses formations au regard du décret n°2015-790 du 30 juin 2015, entré en vigueur le 1er janvier 2017.



