Julien BOUTONNET
23, rue Ferdinand Pouquet 66680 CANOHES
Tél : 06 70 35 88 94
E-mail : julien_boutonnet@hotmail.fr
Né le 09/07/1981

PATISSIER

FORMATIONS ET EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2007/2015	**Responsable de production** Ecole Internationale de Pâtisserie Olivier BAJARD à Perpignan
2005/2007	**Chef de partie pâtissier** Hôtel FOUR SEASONS à Genève (Suisse)
Août 2005	**Chef de partie pâtissier** Hôtel FOUR SEASONS à Tourette (Var)
2004/2005	**Assistant à l'ENSP** d'Yssingeaux (Haute Loire)
2003/2004	**Ouvrier pâtissier** Pâtisserie Pascal CAFFET à Troyes (Aube)
2002/2003	**CAP chocolatier/confiseur** préparé au CFA de Nancy Diplôme obtenu en 2003 Pâtisserie Pascal CAFFET à Troyes (Aube)
2000/2002	**Brevet Technique des Métiers** préparé à l'ENSP d'Yssingeaux Diplôme obtenu en 2002 Pâtisserie GUILLET Luc à Romans-sur-Isère (Drôme)
1999/2000	**Mention complémentaire en pâtisserie et décor à l'assiette** Diplôme obtenu en 2000 Pâtisserie Marchal et Pautet à Périgueux (Dordogne)
1997/1999	**Contrat d'apprentissage** Diplôme de CAP et BEP pâtissier en 1999 Pâtisserie Mazi à Périgueux (Dordogne)

CONCOURS

2015	Lauréat du Concours **« Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier-Confiseur »**
2011	Finaliste du Concours **« Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier-Confiseur »**
2006	Lauréat du **Charles PROUST** et premier prix dégustation
2005	**Vice-Champion d'Europe du sucre** au Sirha à Lyon
2004	Lauréat du **Trophée CAFFET** à Troyes
2004	Lauréat en piéce artistique (sucre) et entremets à **Montargis**
2003	Lauréat au **Serbotel** à Nantes
2001	Lauréat du **Challenge des Mains d'Or** en pièce artistique
2001	Lauréat au concours **croquemboche** d'Arpajon
2000	**Vice-Meilleur Apprenti de France**