



RENOU Christophe
Né le 03/05/1982
Français
5 lot Clos des Accacias
26240 St Uze
06-07-55-79-99

DIPLOMES

- 2015 « Uns des Meilleurs Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur »
- 2003 **Brevet de Maîtrise pâtissier, glacier, confiseur, chocolatier**
Institut National de la Boulangerie et de la Pâtisserie à Rouen
- 2000 **CAP de boulangerie**
CFA à Angers
- 1999 **CAP-BEP pâtissier, glacier, confiseur, chocolatier**
CFA à Angers

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Mars 2015 **Elu « Uns des Meilleurs ouvriers de France Pâtissier-Confiseur »**
- Octobre 2010 **Participation et 1^{er} prix au concours Charles Proust 2010**
- Janvier 2007 **Participation et 5^{ème} prix à la Coupe du monde de la Pâtisserie à Lyon**
- Janvier 2006 **Qualification à la Coupe du monde de la Pâtisserie à Lyon**
- Octobre 2005 **Participation au concours « World Chocolate Masters » à Paris**
- Octobre 2004 **Participation et 1^{er} prix au concours « Truffe d'or » à Lausanne**
- 2003 **Qualification au concours « World Chocolate Masters 2005 » à Paris**
Perfectionnement en formation continue à L'institut National de la Boulangerie Pâtisserie pour préparer le brevet de maîtrise
- Mars 2000 **Finaliste au concours du meilleur apprenti de France 2000**
- 1999-2000 **Cours de préparation au CAP Boulanger au CFA d'Angers**
- Octobre 1999 **Participation et 1^{er} prix au concours du meilleur apprenti des Pays de la Loire**
- Février 1999 **Participation et 1^{er} prix au concours du meilleur apprenti du Maine et Loire**
- 1997-1999 **Cours de préparation au CAP-BEP pâtissier, glacier, confiseur, chocolatier au CFA de la chambre des métiers du Maine et Loire à Angers**

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Mars 2015 **Chef Exécutif de L'Ecole Valrhona à Tain l'Hermitage**
- Depuis Juillet 2009 **Pâtissier Formateur à l'Ecole Du Grand Chocolat Valrhona -26-**
- Juin 2004-Juin 2009 **Chef Pâtissier chez Mr Moutarlier Relais Dessert International -Suisse-**
- Octobre 2003 **Ouvrier chez Mr Moutarlier à Chexbres - Suisse-**
- 2001-2002 **Ouvrier Pâtissier chez Mr Martin à Plérin sur Mer-22-**
- 2000-2001 **Ouvrier pâtissier chez Mr Bégou à St Georges sur Loire -49-**
- 1999-2000 **Apprentissage en boulangerie chez Mr Bégou -49-**
- 1997-1999 **Apprentissage en Pâtisserie chez Mr Bourdillat à Angers-49-**

STAGES

- Juin 2007 **Stage d'une semaine chez Mr Buisson Relais Dessert**
- Mars 2006 **Stage de 2 jours à l'école Valrhona « les desserts de prestige »**
- Juin 2005 **Stage de 3 jours à l'école Valrhona « entremets d'été »**
- 2005 **Stage d'une semaine chez Frank Fresson Meilleur Ouvrier de France Pâtissier**
- 2000 **Stage de perfectionnement de trois jours à l'école national de la pâtisserie à Yssingaux pour le concours du meilleur apprenti de France**

DIVERS

- Langue : Anglais (niveau scolaire)
- Titulaire du permis de conduire