

CURRICULUM VITAE

MIKAËL MESROUZE

Formateur & Consultant



ETAT CIVIL

Date de naissance : le 9 décembre 1981

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.



