MALASSIS Florian

11 Rue Principale

14270 ERNES

Mob : 06.67.54.95.81

Email : [malassisflorian79@gmail.com](mailto:malassisflorian79@gmail.com)

Permis B

**Statut**: Salarié à La Crémaillère

Depuis le 1er Juillet 2025

**EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :**

* **Septembre 2024 à Juin 2025** : Apprenti pâtissier en alternance à ***La Crémaillère*** à Courseulles sur Mer
* Mise en place
* Préparation des desserts chauds et froids
* **Septembre 2022 à Juin 2024** : Apprenti cuisinier en alternance à ***La Crémaillère*** à Courseulles sur Mer
* Mise en place
* Poissons, entrées chaudes et froides, viandes, desserts
* **Novembre-décembre 2021** : Stage de 6 semaines à ***L’Entre Deux*** à Caen, commis de cuisine
* Mise en place
* Entrées chaudes et froides
* **Mai-juillet 2021**:

**Septembre-octobre 2021** : Stage de 3 semaines au ***Le Gardin*** à Caen, commis de cuisine

* Mise en place
* Entrées chaudes et froides, desserts
* **Mars 2020** : Stage de 3 semaines au ***Vauquelin*** à Falaise, commis de cuisine
* Mise en place
* Entrées chaudes et froides
* **Mars 2019** : Stage découverte d’1 semaine au ***Manoir d’Hastings*** à Bénouville, stagiaire commis de cuisine
* Aide mise en place et épluchage.

**DIPLOME OBTENU :**

* Certificat Spécialisation (ICEP Caen), spécialité cuisinier en dessert de restaurant : juin 2025
* Brevet Professionnel (ICEP Caen), spécialité cuisine : juin 2024
* Bac Professionnel (Lycée Rabelais), spécialité cuisine : juin 2022
* Attestation de réussite intermédiaire en Bac Pro (Lycée Rabelais), spécialité cuisine : oct. 2021

**LOISIRS :**

Passion pour les sports mécaniques, jeux vidéo, manga, bandes dessinées, musique.