


David Capy



Né-le 01 Février 1974
à Villeneuve sur Lot (47)

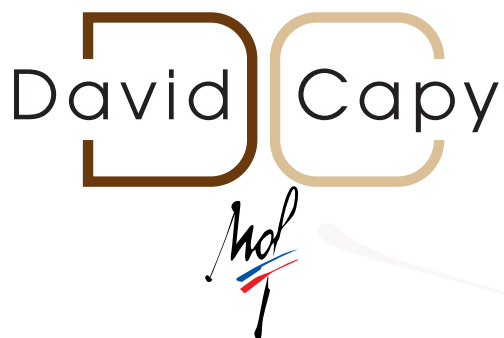
Tél. +33 (0)6 40 22 67 49
www.davidcapy.com
contact@davidcapy.com

FORMATIONS

- 2001 à juillet 2002 Formation à l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie
- 1995 à 2001 Formation dans l'Association Ouvrière Des Compagnons Du Devoir (tour de France)
- 1992 à 1994 Brevet de maîtrise Pâtissier
- 1991 à 1992 CAP de Pâtissier
- 1989 à 1991 CAP de Boulanger

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- Août 2010 à nos jours **Consultant** international en Pâtisserie Chocolaterie
- Octobre 07 à Juillet 10 **Pâtissier Consultant**, Responsable des Formations à l'Ecole Du Grand Chocolat Valrhona
- Janvier 05 à Septembre 07 **Pâtissier Formateur** à l'Ecole Du Grand Chocolat Valrhona
- Janvier 03 à Décembre 04 **Chargé de missions** au pôle d'innovation pour l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie (formations, interventions, démonstrations, audits, etc.)
- Juillet 02 à Janvier 03 Ecole Nationale Supérieure De La Pâtisserie
 - Etude des besoins de Professionnalisation et de qualification des entreprises Artisanales de Pâtisserie pour la Confédération Nationale de la Pâtisserie.
 - Création de spécialité, bonbon chocolat pour la région de Bourgogne
 - Assistance technique en entreprise sur la région de Lille
 - Animation d'un stage entremet pour des Etudiants pâtissiers japonais à L'ENSP
- Août 01 à Juillet 02 Ecole Nationale Supérieure De La Pâtisserie
 - Assistant aux formateurs** dans divers stages professionnels (environ 35 stages)
- Septembre 00 à Juillet 01 Pâtisserie MAHIEU (relais dessert) - **Entremets**
- Septembre 99 à Juillet 00 Pâtisserie BUISSON - 69009 Lyon - **Pâtissier**
- Août 99 à Septembre 99 Boulangerie Pâtisserie JALLE - 69100 Villeurbanne - **Pâtissier**
- Septembre 98 à Juillet 99 Boulangerie Pâtisserie LE DUC - 35000 Rennes - **Pâtissier**
- Septembre 97 à Juillet 98 Pâtisserie MULOT - Paris VI^e - **Viennoiserie tour petits gâteaux**
- Septembre 96 à Juillet 97 Boulangerie Pâtisserie GUIGNARD DESSERT - Orbe (Suisse) - **Entremets petits gâteaux**
- Septembre 95 à Juillet 96 Pâtisserie BAILLARDRAN - 33000 Bordeaux - **Pâtisserie**
- Octobre 94 à Août 95 Service militaire embarqué outre-mer Nouvelle Calédonie - **Boulangier pâtissier**
- Juillet 92 à Juillet 94 Pâtisserie FAUCHER - 47000 Monsempron - **Brevet de maîtrise Pâtissier**
- Août 91 à Juillet 92 Pâtisserie FAUCHER - 47000 Monsempron - **CAP Pâtissier**
- Septembre 89 à Juillet 91 Boulangerie Pâtisserie BOUCHAUD - 47140 St Sylvestre - **CAP Boulangerie**



STAGES PROFESSIONNELS

Août 01 à Juillet 02 Formation à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie dans divers domaines : La pâtisserie, viennoiserie, chocolaterie, glacerie, confiserie, desserts de restaurant et traiteur (environ 35 stages).

CONCOURS PROFESSIONNELS

- Octobre 2010** Préparation et coaching du Lauréat du concours Charles Proust 2010
- Octobre 07** Lauréat au concours de « L'Un Des Meilleurs Ouvriers Pâtissier Confiseur »
- Février 06** Sélectionné pour participer à la finale du concours de « L'Un Des Meilleurs Ouvriers Pâtissier Confiseur »
- Novembre 05** 1^{er} Prix Pièce artistique chocolat et 1^{er} Prix Présentation Bonbons chocolat au « 7^e Trophée Pascal Caffet »
- Novembre 03** Participation aux épreuves pour la sélection de l'équipe de la coupe du monde 2005 dans la catégorie pièce en chocolat et dessert à l'assiette
- Janvier 03** 1^{er} Prix Pièce artistique chocolat, présentation et dégustation d'entremets au « 5^e grand prix de la pâtisserie française » dans le cadre du 11^e salon des métiers de bouche « SIRHA » de la ville de Lyon
- Mars 02** 1^{er} Prix Pièce artistique sucre, présentation et dégustation d'entremets de la ville de Sète
- Février 02** 1^{er} Prix Pièce artistique Chocolat de la ville de Bordeaux
- Octobre 01** 6^{ème} Prix artistique en sucre de la ville de Dijon