

Greg Samama



Contact

greg.samama@formacity.fr



Passions

Gastronomie
Voyages
Musique
Cinéma
Littérature
Sports

Experiences



EXÉCUTIF CHEF BOULANGER

LE PAIN QUOTIDIEN USA, NEW-YORK, CHICAGO, LOS ANGELES

- . Management global & formations de plusieurs équipes de 5 à 22 personnes en fonction des villes, des stores et des centres de production.
- .Création, développement, réalisation et supervision de Classes d'introduction à la Boulangerie, viennoiserie & Pizza, pour entreprises, associations caritatives & invitées spéciaux. (Chicago, IL).
- . Contrôle qualités & hygiène.
- .Création & mise à jour d'ancien process, d'apprentissage & productions.
- . Organisation de la production sur place.
- . Respect rigoureux des standards & valeurs LPQ.

2016-2017



BOULANGER, SOUS-CHEF, CHEF BOULANGER
MAISON KAYSER USA, NEW YORK, MANHATTAN,
2161 BROADWAY, TRIBECA, BRYANT PARK.

ERIC KAYSER
ARTISAN BOULANGER
PARIS

. Obtention de la « Best Baguette of NYC 2016 ».

. En charge de la production journalière.

2015-2016

. Management & formation d'une équipe de 2 à 4 Américains & Français.



CHEF BOULANGER
L'ATELIER DU BOULANGER, LYON, VÉNISSIEUX

- . Pétrissages, Façonnages, Cuissons, respect des phases de fermentation, etc...
- . Management et coordination du travail des boulangers, assurant la motivation et rigueur.
- . Gestion de la mise en œuvre, du management et commandes de matières Premières.

2014-2015



APPRENTI BOULANGER
Ô FOURNIL DES ARTISTES, LYON, CROIX ROUSSE

- . Aide à l'ouverture du nouveau concept, à l'installation, à la mise en place des process.
- . Apprentissage des bases boulangère, pétrissage, façonnage, cuisson, respect des phases de fermentation, mise en place, respect des normes HACCP.

2013-2014



GRENADIER "ARMÉE FRANÇAISE 92ND RÉGIMENT D'INFANTERIE"
92ND RÉGIMENT D'INFANTERIE DE CLERMONT-FERRAND

- . Apprentissage de la régularité, du dur labeur, du dépassement de soi, du travail bien fait, cohésion, du respect de la hiérarchie.
- . Expérience formative sur la discipline, l'endurance et le travail d'équipe.
- . Sport intensif, pratique du TIOR, obtention du PSC1 etc. ...

2011-2012

Education

Cap Boulangerie 2014
FGI & FSI 2012
Bac Littéraire 2009

Langues

Français
Anglais
Espagnol



Skills

Pétrissage



Tourage



Management



Façonnage



Restauration



Création de recettes
& process



Cuisson



Pâtisserie



polyvalence

