

Mathilde Pachot

16 Avril 1997

3 rue Simone de Beauvoir 69007 Lyon

06.12.59.15.88

mathilde.pachot@outlook.fr

Permis B

Pour voir mes réalisations
sur Instagram :
@m_pachocolatine

Qualités / Compétences

- Rigueur, précision, mémoire
- Organisation et gestion du stress
- Travail en équipe
- Minutie et créativité
- Pratique : Gâteaux de voyage, entremets, tartes, biscuits, pâtes, crèmes, macarons
- Anglais : Ecrit, lu, parlé, niveau intermédiaire

Formation / Expériences professionnelles

Septembre 2025 – Aujourd'hui : Complément de Spécialisation Pâtisserie de Boutique, 1 an en alternance

SEPR – Le Moment d'Y Goûter – Lyon (69)

Septembre 2024 – Septembre 2025 : CAP Pâtissier, 1 an en alternance

SEPR – Le Moment d'Y Goûter - Lyon (69)

- Acquisition des fondamentaux de la pâtisserie dans un environnement professionnel
- Développement de compétences organisationnelles et techniques pour une production dans les règles de l'art

Mai 2024 : Stagiaire ouvrière en pâtisserie, 1 semaine

Pâtisserie Chocolaterie Sève– Champagne-au-Mont-d'Or (69)

- Découverte d'un laboratoire professionnel
- Appréciation des modes de faire et organisations de la production

Février 2021 – Juillet 2024 : Cheffe de projets immobiliers

Cerema– Bron (69)

- Développement de la stratégie immobilière de l'établissement
- Montage, suivi et gestion de projet, maîtrise d'ouvrage
- Gestion de données techniques, veille réglementaires patrimoniales

2018-2020 : Master Professionnel Gestion des territoires et Développement local, parcours Ingénierie des territoires et Stratégie Foncière, seconde année en alternance à la direction de l'aménagement urbain de la Ville de Lyon, Observatoire Urbain

Université Lyon 3 – Ville de Lyon - Lyon (69)

- Gestion et analyses statistiques, graphiques et cartographiques de bases de données

Informations complémentaires

Mai 2022 et 2023 : Stages Show Chocolat et Inspiration Viennoiseries de l'école Valrhona

Cité du Chocolat – Valrhona – Tain-l'Hermitage (26)

- Réalisation de pâte levée feuilletée, cake marbré, pâte à tartiner, chouquettes et pâte à brioche
- Réalisation d'un dôme chocolat/vanille, d'un entremet « Dauphinois » et d'une tartelette caramel/chocolat

Juillet 2015 : Baccalauréat Scientifique, option et spécialité Science de la Vie et de la Terre

Lycée Simone Signoret – Vaux-le-Pénil (77)

Centres d'intérêt : La pâtisserie, la science, la lecture, le sport, les jeux-vidéo, le cinéma.