



Nom: POUCHKAR
Prenom: ILIA
Age: 28 ans – 27/11/1989
Nationalite: Francaise
Numero de passeport: 16CR74666
Langue: Francais, Russe et Anglais
Profession: Chef Pâtissier
Adresse France: 6 rue Massenet
Bellerive sur allier 03700
Adresse Senegal: HLM Nimzat Dakar
Tel Mobile: +221 77 577 84 86
Tel Whatsapp: +253 77 26 37 43
Skype: Pouchkar-creation
Statut: Marié et 1 fille (4 ans)
Passion: Photographie, Voyage, Culture Africaine, Art Contemporain, Objet Africain, Music, Quad

ILIA
POUCHKAR
VICHY

Web site: WWW.POUCHKAR-CREATION.COM

La Galette Sept-2017 a Present
fefe

LA GALETTE-DAKAR-SENEGAL

Boulangerie-Pâtisserie-Restaurant-Salon de thé-Point Show

Poste : Exécutif Chef Pâtissier

Sept 2017 a Présent

Brigade 35 personnes

Responsable de la formation et création de nouvelle gammes de produits en pâtisserie, confiserie, chocolaterie, viennoiserie et glacerie.

Reference Contact :

Aiman El Sayed - Gérant

Email : aiman.dkr@gmail.com

Tel : +221 77 644 01 71

Consulting et Conseil technique patisserie 2014 a 2017

LA PATISSERIE LIBERTE-MANCHESTER-Royaume-Uni

Pâtisserie

Poste : Chef Pâtissier

Septembre 2017 – 2 semaine - Conseil technique pâtisserie

Brigade 3 personnes

Formation pâtisserie française

Reference Contact :

Ahmed Zeharaoui - Gérant

Email : ah.zeharaoui@zctltd.com - house@patisserieiliberte.co.uk

Tel : +44 7463 170701

Web site : www.patisserieiliberte.co.uk



LE BATEAU LYDIA-MAIRIE DE BARCARES-FRANCE

Poste : Chef Pâtissier

Aout 2017 – 5 jours – Evènement spécial 250 personnes traiteur pour la fête des pêcheurs
Elaboration et préparation de la carte sucrée sur le bateau Lydia à Barcarès

Reference Contact :

Alain Ferrand Maire de Barcarès et PDG du groupe Hôtelier PEFACO HOTELS

Email : aferrand@pefacohotels.com - alain.ferrand@lebarcares.fr

Tel : +33 6 80 05 19 80

Web site : www.pefacohotelmayamaya.com

LE MILLESIM RESTAURANT-LE CAP DAGDE-France

Restaurant

Poste : Chef Pâtissier

Mai 2017 à Aout 2017 – 3 mois - contrat saisonnier

Création de la carte des desserts 100 dessert par jour

Reference Contact :

Jérôme Catanzano - Gérant

Email : direction@millesim-plage.com

Tel : +33 6 89 97 31 94

Web site : <http://www.millesim-plage.com>

COMPLEXE HOTELIER ORCHIDEE HOTEL-POINTE NOIRE-REPUBLICQUE DU CONGO

Hôtel

Poste : Chef Pâtissier

Avril 2017 – 2 semaine - Conseil technique pâtisserie

Brigade 10 personnes

Formation de pâtisserie française

Reference Contact :

Ali Attie – PDG et Consul honoraire de Guinée Bissau

Email : aliattie@me.com

Tel : +242 06 856 9481

Web site : www.lorchideehotel.com/fr/

LA PATISSERIE LIBERTE-MANCHESTER-ROYAUME-UNI

Pâtisserie

Poste : Chef Pâtissier

Février 2017 – 1 semaine - Conseil technique pâtisserie

Brigade 3 personnes

Formation pâtisserie française Thème St Valentin

Reference Contact :

Ahmed Zeharaoui - Gérant

Email : ah.zeharaoui@zct ltd.com - house@patisserieiliberte.co.uk

Tel : +44 7463 170701

Web site : www.patisserieiliberte.co.uk

LA GALETTE-DAKAR-SENEGAL

Boulangerie-Pâtisserie-Restaurant-Salon de thé-Point Show

Poste : Exécutif Chef Pâtissier

Décembre 2016 - 2 semaine - Conseil technique pâtisserie

Création des menus évènements du restaurant et boutique du 24 et 31 décembre 2016.
et Thème St Valentin pour février 2017.

Reference Contact :

Aiman El Sayed - Gérant

Email : aiman.dkr@gmail.com

Tel : +221 77 644 01 71

LE CROISSANT DE PARIS-COBLANCE-ALLEMAGNE

Boulangerie-Pâtisserie

Poste : Chef Pâtissier

Novembre 2016 - 1 mois - Conseil technique pâtisserie

Brigade 4 personnes

Reference Contact :

Ibrahim Bello - Gérant

Email : ibrahibello@gmail.com

Tel : +49 170 8853762

ILIA
POUCHKAR
VICHY



LE MOULIN-GABODE-REPUBLIQUE DE DJIBOUTI

Boulangerie-Pâtisserie

Poste : Chef Pâtissier
Juillet-Aout 2016 - 2 mois - Conseil technique pâtisserie
Brigade 9 personnes
Formation pâtisserie française et viennoiseries

LE FOURNIL-YAOUNDE-CAMEROUN

Boulangerie-Pâtisserie

Poste : Chef Pâtissier
Juin 2016 - 2 semaines - Conseil technique pâtisserie
Brigade 15 personnes
Formation pâtisserie française
Reference Contact :
Cecile Emerziane – Gérante
Email : cfotsoemerziane@gmail.com
Tel : +33 6 61 67 91 81

SUGAR PIE BAKERY-MANAMA-BAHREIN

Pâtisserie

Poste : Exécutif Chef Pâtissier
Mars-Juin 2016 - Conseil technique pâtisserie
Brigade 4 personnes
Formation pâtisserie française
Reference Contact :
Mohamed Al Orayedh - Gérant
Email : maa002@hotmail.com
Tel : +973 39 90 05 40
Web site : www.sugarpiebakery.co - www.instagram.com/sugarpiebakery/

DANA MALL-MANAMA-BAHREIN

Complexe centre commerciale 10 point de restauration

Poste : Exécutif Chef Pâtissier
Février-Juin 2016 - Conseil technique pâtisserie
Brigade 26 personnes
Formation pâtisserie française type boutique, restauration, glacerie et chocolaterie.
Reference Contact :
Amine Berrada – Directeur de la restauration et du développement
Email : amineberrada@email.com
Tel : +212 602 254555

LE PHENICIEN-LOME-TOGO

Pâtisserie-Boulangerie-Restaurant Préouverture et ouverture

Poste : Chef Pâtissier
Septembre 2015- Février 2016 – 6 mois- Conseil technique pâtisserie
Brigade 12 personnes
Formation pâtisserie française, glacerie, viennoiseries, boulangerie.
Reference Contact :
Deborah Mermet – Gérante
Email : d.mermetmarechal@outlook.com
Tel : +228 93 13 32 06-+228 99 88 23 07



AU BON PAIN-GOMA-REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO

Pâtisserie-Boulangerie

Poste : Chef Pâtissier
Aout-Septembre 2015- 1 mois - Conseil technique pâtisserie
Brigade 4 personnes
Formation pâtisserie française et viennoiseries
Reference Contact :
Vanessa Jados – Gérante
Email : jados.vanessa@gmail.com
Tel : +228 93 13 32 06-+228 99 88 23 07

PEFACO HOTEL MAYA MAYA-BRAZZAVILLE-REPUBLIQUE DU CONGO

Préouverture Hôtel – 158 chambres

Poste : Exécutif Chef Pâtissier
Juin-Aout 2015- 3 mois - Conseil technique pâtisserie
Brigade 16 personnes
Formation pâtisserie française
Reference Contact :
Dominique Viard– Directeur des opérations
Email : dmviard@pefacohotels.com - dmviard@hotmail.com
Tel : +242 05 604 80 29
Alain Ferrand - PDG du groupe Hôtelier PEFACO HOTELS
Email : aferrand@pefacohotels.com
Tel : +33 6 80 05 19 80
Web site : www.pefacohotelmayamaya.com

PIK PALACE ET PARK CHALET-SHAHDAG MONTAGNE-AZERBAIDJAN AUTOGRAPH COLLECTION HOTELS BY MARRIOTT

2 Hôtels - 5 Etoile – 167 chambres et 164 chambres

Poste : Chef Pâtissier
Février-Mars 2015- 2 mois - Conseil technique pâtisserie en russe
Brigade 11 personnes
Formation pâtisserie française, chocolaterie, buffet, and restaurant.
Reference Contact :
Didier Jacob– Exécutif chef
Email : Mbd.jacob@gmail.com - Didier.jacob@ihg.com
Tel : +84 91 439 94 32
Web site : www.pikpalaceshahdag.com - www.parkchaletshahdag.com

EATERY FINE DINING-MANAMA-BAHREIN

Restaurant

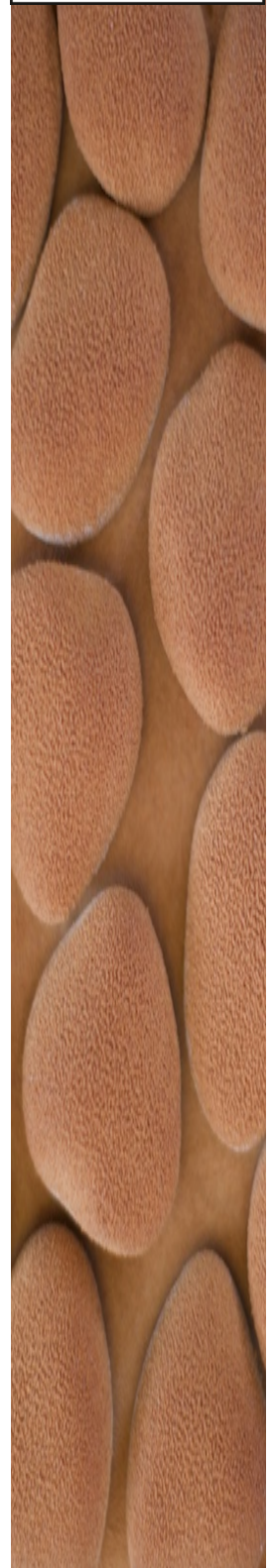
Poste : Chef Pâtissier
Décembre 2014 – 1 mois - Conseil technique pâtisserie
Brigade 5 personnes
Formation pâtisserie française boutique et restaurant
Reference Contact :
Yasmine Maslahi - Manager
Email : ymaslahi@gmail.com

PATISSERIE QUENOY-TOURNAI-BELGIQUE

Pâtisserie depuis 1863

Poste : Chef Pâtissier
Aout-Novembre 2014 – 3 mois - Conseil technique pâtisserie
Brigade 4 personnes
Formation pâtisserie française, création gammes macarons, petit gâteaux/entremets
Buche de Noël
Reference Contact :
Nicolas Quenoy- Gérant
Email : nquenoy@gmail.com - contact@patisseriequenoy.be
Web site : www.patisseriequenoy.be

ILIA
POUCHKAR
VICHY



Kempinski Hotels Djibouti-Seychelles Mars 2012-Fevrier 2013

KEMPINSKI SEYCHELLES RESORT-MAHE-SEYCHELLES

Hôtel - 5 Etoile –150 chambres

Poste : Chef Pâtissier

Septembre 2013- Février 2014 – 6 mois

Brigade 8 personnes

Gestion de la section pâtisserie boulangerie de l'hôtel (banquet, wedding, cooking class, restaurant, boutique pâtisserie, room service, buffet, cocktail..

Reference Contact :

Philippe Bossert– Exécutif chef – Maitre Cuisinier de France

Email : philippe.bossert@hotmail.com

Web site : www.kempinski.com/en/baie-lazare/seychelles-resort/

DJIBOUTI PALACE KEMPINSKI-DJIBOUTI-REPUBLIQUE DE DJIBOUTI

Hôtel - 5 Etoile –320 chambres

Poste : Chef Pâtissier

Mars 2012- Septembre 2013 puis transfère Seychelles – 17 mois

Brigade 20 personnes

Gestion de la section pâtisserie boulangerie de l'hôtel (banquet, wedding, cooking class, restaurant, boutique pâtisserie, room service, buffet, cocktail..

Reference Contact :

Philippe Bossert– Exécutif chef – Maitre Cuisinier de France

Email : philippe.bossert@hotmail.com

Web site : www.kempinski.com/fr/djibouti/djibouti-palace/

Premiere experience de chef patissier saisonnier

VERTE VALLEE HOTEL RESTAURANT SPA-MUNSTER-FRANCE

Hôtel 3 Etoile – 108 chambres

Poste : Chef Pâtissier

Novembre 2011- Février 2012 – Poste Saisonnier 3 mois hiver

Brigade 4 personnes

Création de la carte des desserts et pension, Tea time.

Reference Contact :

Loïc Hutter – Directeur exploitation

Email : loic.hutter@sfr.fr - loic.hutter@vertievallee.fr

Web site : <http://www.vertievallee.com>

LE MAS D' ESTEL RESTAURAT-ST AYGULF-FRANCE

Restaurant Gastronomique plage priver près de St-Tropez

Poste : Chef Pâtissier

Avril 2011- Septembre 2011 – Poste Saisonnier 6 mois été

Brigade 1 personnes

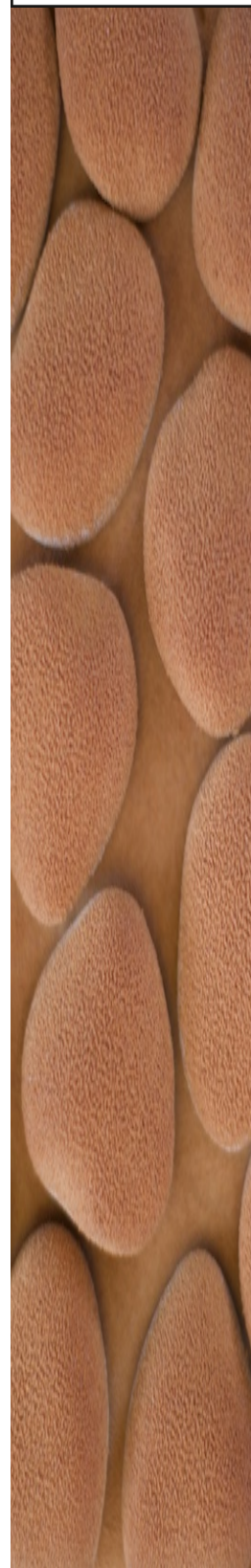
Création de la carte des desserts du restaurant 200 a 300 dessert par jour.

Reference Contact :

Yann Krief – Gérant

Email : yannkrief@hotmail.fr

Web site : www.lemasdestel.fr



**Contrat saisonnier/Ouvrier pâtissier
fefe**

ILIA
POUCHKAR
VICHY

GERARD MULOT-PARIS-FRANCE

Pâtisserie-Boulangerie

Poste : Ouvrier Pâtissier
Aout 2010- Janvier 2011 – 6 mois
Web site : www.gerard-mulot.com

GINGER FRED RESTAURANT-PRAGUE-REPUBLIQUE TCHEQUE

Restaurant Gastronomique

Poste : Commis Pâtissier/Stagiaire
Mai 2010- Juin 2010 – 2 mois
Reference Contact :
Gwendal Leruyet – Exécutif Chef
Email : gwendal.leruyet@ducasse-paris.com - leruyetgwendal@yahoo.com
Web site : www.ginger-fred-restaurant.cz/en/

TART GOURMET COMPANY-GALWAY-IRLANDE

Pâtisserie-Boulangerie

Poste : Ouvrier Pâtissier
Septembre 2009- Février 2010 – 6 mois contrat saisonnier
Reference Contact :
Michelle ODonnel
Email : michelleod@hotmail.com
Web site : www.gourmettartco.com

LE FESTIVAL-LE CAP DAGDE-FRANCE

Pâtisserie-Boulangerie

Poste : Ouvrier Pâtissier
Septembre 2009- Février 2010 – 3 mois contrat saisonnier
Reference Contact :
Eddie Doyen - Gérant
Email : eddie.doyen@sfr.fr
Tel : +33 6 09 97 64 67

**LYCEE PROFESSIONNEL FRANCOIS RABELAIS-
BRASSAC LES MINES-FRANCE**

Diplôme Obtenu CAP PATISSIER
Septembre 2007- Juin 2009
www.entauvergne.fr/public/0630012W/Pages/default.aspx
www.entauvergne.fr/PUBLIC/0630012W/Pages/Anciensélèves.aspx

CLEOPHAS-LE CAP DAGDE-FRANCE

Pâtisserie-Boulangerie

Poste : Aide préparateur de sandwich et pizza
Juillet–Aout 2008 2 mois contrat saisonnier vacance été
Reference Contact :
Gregory Cleophas - Gérant
Tel : +33 6 31 02 98 47

CLEOPHAS-LE CAP DAGDE-FRANCE

Pâtisserie-Boulangerie

Poste : Aide préparateur de sandwich et pizza
Juillet–Aout 2006 2 mois contrat saisonnier vacance été
Reference Contact :
Gregory Cleophas - Gérant
Tel : +33 6 31 02 98 47



A propos de moi et Moment clé de ma vie

-2010 A 19 ans,
Ma première expérience à l'étranger en Irlande.

-2011-2012 A 22 ans,
J'ai obtenu mon premier poste de chef pâtissier saisonnier au Mas d'Estel alors que j'avais postulé pour un poste de commis pâtissier, j'ai enchaîné ensuite par un second poste en Alsace à la Verte Vallée où j'étais sur le point de signer un CDI en tant que Chef pâtissier.

-2012 A 23 ans, Kempinski hôtels
Mais un coup de téléphone d'un chef exécutif et Maître Cuisinier de France Philippe Bossert a changé mon destin et ma carrière, il m'a ouvert les portes de sa cuisine et m'a laissé gérer ma brigade 20 personnes dans un hôtel palace 5 étoiles, alors que sur mon CV je n'avais aucune référence ni expérience dans un hôtel 5 étoiles mais il m'a fait confiance et a cru en moi.

-2013 A 24 ans,
Mariage à Djibouti et naissance de ma fille aux Seychelles à Victoria.

-2013-2017 A 25 ans-27 ans,
Reconnaissance officielle de la maladie rare de ma fille – Syndrome de Moebius avec paralysie du visage et sourire, retard mental de développement.
De ce fait, par besoin d'être présent à tous les RDV médicaux de ma fille, je me suis orienté vers un passage de conseiller technique en pâtisserie en fonction des opportunités qui se présentent pour gérer et assumer au mieux le quotidien et le confort pour ma famille.

Une épreuve compliquée de ma vie, stressante, usante en essayant de gérer au mieux la carrière et du côté financier.

-2018 A 28 ans,
Désormais depuis mon arrivée à Dakar j'ai enfin pu accepter un poste de travail à temps complet.

Tous les bilans et comptes rendus ont été réalisés préalablement, en attendant les prochaines étapes de sa rééducation et opération des yeux à 5 ans et du visage à 8 ans.

L'objectif est désormais intégrer un groupe hôtelier puissant et ambitieux, qui me permettra d'avoir la liberté de créer et d'affiner mon style de pâtissier, d'avoir l'autorité et la gestion de ma brigade avec le support de la direction, de voyager et de participer aux projets de l'entreprise et de son développement.