

ILIA POUCHKAR
EXECUTIF CHEF
PATISSIER

27/11/1989 A LENINGRAD
(RUSSIE)
AGE 31 ANS
MARIE ET 2 ENFANTS
ADRESSE
37 CHEMIN DES CALABRES
03700 BELLERIVE SUR ALLIER
NATIONALITE FRANCAISE
NUMERO PASSEPORT
21LC02651
TEL MOBILE ET WHATSAPP
+33 6 04 12 40 55




Avis Google sur Pastry
Consulting By Pouchkar

<https://goo.gl/maps/S5cDJ38zNFvnFouEA>

WEB SITE

www.pouchkar-creation.com

OBJECTIF

L'objectif : Le partage de la pâtisserie française et de ces connaissances via la formation à l'échelle international

Annexes : Intégrer une grande structure hôtelière ou de restauration sur une durée durable en CDI ou courte missions en Consulting, qui me donnera la possibilité de m'exprimer dans mon métier, me permettra aussi de voyager au sein de la même compagnie dans les différentes structure annexes et de bénéficier de différentes formations externes pour être toujours d'actualité des dernières tendances en pâtisseries et ainsi faire partager les connaissances auprès des autres.

DIPLOME

**LYCEE PROFESSIONNEL FRANCOIS RABELAIS-
BRASSAC LES MINES-FRANCE (63)**

Diplôme Obtenu CAP PATISSIER
Session Septembre 2007- Juin 2009

FORMATION HACCP JANVIER 2019
COVID VACCIN QR CODE A JOUR

DIVERS, LANGUES ET HOBBIES

LANGUES ; FRANÇAIS, ANGLAIS ET RUSSE

PASSEPORT A JOUR

FAIRE DE LA PHOTOGRAPHIE ET VIDEO CANON 7D MARKII ET GOPRO
- BALADE EN QUAD ET JET SKI - SOCIAL MEDIA - L'ART CONTEMPORAINE
MARCHE A PIED - VOYAGER - SNOWSCOOT - MUSIQUE

QUALITE

RIGOREUX, EXIGEANT, FRANC-PARLER, TRAVAILLEUR, POLYVALENT, PONCTUEL,
PERFECTIONNISTE, CREATIF, HONNETE, PERSEVERANT, PEDAGOGUE ET
FORMATEUR.

PUBLICATION MAGAZINE

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR
**LE JOURNAL
DU PATISSIER**
Depuis 1978

PUBLICATION DANS LE JOURNAL DU PATISSIER

<http://www.lejournaldupatissier.com/>

NUMERO 442 JUILLET-SEPTEMBRE 2018 – PAGE 47

NUMERO 440 MAI-JUIN 2018 – PAGE 54

NUMERO 436 JANVIER-FEVRIER 2018 – PAGE 58

NUMERO 420 JUILLET-SEPTEMBRE 2016 – PAGE 46-47 ET 76

LINKS



Instagram

<https://www.instagram.com/ilia.pouchkar/>

<https://www.instagram.com/cakedesignbypouchkar/>

CHEFS IN AFRICA

<http://chefsinafrica.fr/Nos-pionniers/ilia-pouchkar/>



<https://www.linkedin.com/in/ilia-pouchkar-39883056/>



<https://www.facebook.com/pouchkar.creation>

<https://www.facebook.com/liiapouchkarcreation/>

https://www.facebook.com/Pastry-Consulting-By-Pouchkar-404114753492357/?ref=br_rs

**2014 A PRESENT --- PASTRY CONSULTING BY POUCHKAR
N' SIRET 88006684000013**



Avis Google sur Pastry Consulting By Pouchkar

<https://goo.gl/maps/S5cDJ38zNFvnFouEA>

LA VALLICELLA RESTAURANT / JUIN 2021 A 30 SEPTEMBRE 2021

**CHEF PATISSIER
POGGIO-MEZZANA/ CORSE**

80 Villa et Restaurant

4 mois

Desserts a la carte – Tout fait maison

Reference Contact: Laurent Agostini - Gérant

Email: resto.vallicella@wanadoo.fr --- Tel and Whatsapp: +33 6 12 32 07 19

<https://www.vacances-vallicella.com>

NAPPI ACADEMY / SEPTEMBRE/OCTOBRE 2020

**CHEF PATISSIER
NAPLES-ITALIE**

1 mois

Apprentissage des techniques et procédures de fabrication artisanale italienne des standard NAPPI ACADEMY avec la Franchise MAMMAMIA GELATO

Reference Contact: Sammir Farhat - Gérant

Email: dgdiegochips@gmail.com --- Tel and Whatsapp: +221 77 830 62 62

<https://www.mammamiagelatoitaliano.com/?lang=en>



DIMASSABA GROUPE/ MARS – AOUT 2020

CHEF PATISSIER LUANDA-ANGOLA

5 mois – 1000m2 laboratoire

Brigade 20 personnes

Conseil technique pâtisserie et nouveau laboratoire avec agencement et déménagement

Formation pâtisserie française boutique avec nouvelles créations de gammes de produits et moule Pavoni

Reference Contact: Samer Mehanna Directeur et Responsable Ressource Humaine

Email: samer.mehanna76@gmail.com

sam.delicias@gmail.com --- Tel et Whatsapp: +244 938 888 882

AUX FINS PALAIS / DECEMBRE – JANVIER 2019-2020

CHEF PATISSIER DAKAR-SENEGAL

Préouverture et ouverture de la Pâtisserie après Rénovation

2 mois – 150m2 laboratoire

Brigade 12 personnes

Conseil technique pâtisserie

Formation pâtisserie française boutique avec nouvelles créations de gammes de produits et moule Pavoni

Reference Contact: Haif Hakim - Gérant

Email: auxfinspalais@arc.sn --- Tel et Whatsapp: +221 77 569 06 59

LE MAS DE L'ILLE / MAI-JUIN-JUILLET-AOÛT-SEPTEMBRE-OCTOBRE 2019

CHEF PATISSIER
MAIRIE DE BARCARES-LE MAS DE L'ILLE-FRANCE

6 mois – Conseil technique pâtisserie
Brigade 8 personnes

Divers événements traiteur de pâtisserie pour la Mairie et priver pour Le Maire qui possèdent a plus grande boîte de nuit du sud de la France **LA MARINA** à Port-Barcarès

Electrobeach EMF- Le plus grand festival Electro de France avec les plus grands DJ du monde

Prestation traiteur et stand en pâtisserie, cocktail pâtisserie d'ouverture du événements

Créations de desserts pour la cantine fait maison pour les enfants de la commune de Barcarès

Élaboration et préparation des menus avec fiches techniques, formation du personnel de la cantine en collaboration avec le chef de cuisine, et la nutritionniste

Gestion du restaurant Bochelli et de sa réouverture – recrutements, pointage, achat matière première, pâtisseries, coupe glacer...

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

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

--- Tel et Whatsapp : +33 6 80 05 19 80

Web site : www.pefacohotelmayamaya.com

COMPLEXE HOTELIERE DE 3 HOTELS* ET ** / JUILLET-NOVEMBRE 2018**

CHEF PATISSIER
SAINT MALO-FRANCE

Complexe de 3 hôtels* et ** et 3 restaurants**

Hôtel de France et de Chateaubriand Monument Classe Historique*/Intra-Muros – 80 Chambres**

<http://www.hotel-chateaubriand-st-malo.com>

Dont un restaurant la brasserie et un restaurant panoramique le Cinq

<https://www.le5-restaurant.com>

Hôtel de la Cite*/Intra-muros - <http://www.hotel-cite-st-malo-bretagne.com> - 41 Chambres**

HôtelAnne de Bretagne/Intra-muros - <http://www.hotel-annedebretagne.com> - 44 Chambres**

Restaurant La Trinquette Yacht Club Saint Malo - <http://www.laTrinquette.fr>

Objectifs élaborer les nouveaux concept commerciaux, traiteurs, séminaires, menu des restaurants

Création d'un nouveau laboratoire de pâtisserie et achat d'un Congèle/Surgèle Koma Elboma 5 portes et moule silicone Pavoni

Organisation de l'économat en pâtisserie et achat de matière première, cout de reviens, fiches technique, hygiènes et normes HACCP.

Élaboration de la carte sucrée pour l'évènement de la Route du Rhum 2018 des menus de ses restaurants, cocktails, séminaires, pause café et du village pour la Trinquette Yacht Club.

Reference Contact : Jean-Philippe Roy - PDG

Email : direction@hotel-saintmalo.fr --- Tel : +33 6 49 99 07 22

LA GALETTE / SEPTEMBRE 2017-JUIN 2018

**EXECUTIF CHEF PATISSIER
DAKAR-SENEGAL**

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

9 Mois – Complexe de restauration 2000m² et laboratoires de 300m² au totale.

250 Employées, 25 livreurs motos

Gros volume de production fabriquer artisanalement

Production des viennoiseries automatiser avec la machine Rondo 1500-2000/croissant jour

800 pain au chocolat jour – 400 pain au raisin jour + production quotidienne des classiques en viennoiseries

(Beignet, palmier, sabler fourrer, napolitain, chausson, drops suisse, croissant amande)

Créations des desserts du restaurant semi-gastro et des menus évènementiels

Créations des nouvelles buche 2017

Créations des petits gâteaux et entremets + fête évènementiels

Wedding cakes

Glacerie et chocolaterie

Brigade 35 personnes en viennoiserie, chocolaterie, glacerie et pâtisserie.

Reference Contact : Aiman El Sayed - Gérant

Email : aiman.dkr@gmail.com --- Tel et Whatsapp: +221 77 644 01 7

LA PATISSERIE LIBERTE / SEPTEMBRE 2017

**CHEF PATISSIER
MANCHESTER-ROYAUME-UNIE**

Pâtisserie Boutique

10 jours - Conseil technique pâtisserie

Brigade 3 personnes

Formation pâtisserie française boutique

Reference Contact : Ahmed Zeharaoui - Gérant

Email : ah.zeharaoui@zctltd.com - house@patisserieliberte.co.uk --- Tel et Whatsapp: +44 7463 170701

Web site : www.patisserieliberte.co.uk

LE BATEAU LYDIA / AOUT 2017

**CHEF PATISSIER
MAIRIE DE BARCARES-FRANCE**

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 - af@lebarcares.fr
--- Tel : +33 6 80 05 19 80
Web site : www.pefacohotelmayamaya.com

LE MILLESIM RESTAURANT / MAI-AOUT 2017

**CHEF PATISSIER
LE CAP DAGDE-FRANCE**

Restaurant
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>

L'ORCHIDEE HOTEL** / AVRIL 2017**

**CHEF PATISSIER
POINTE NOIRE-REPUBLIQUE DU CONGO**

Hôtel 4** - 100 Chambres**
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 et Whatsapp: +242 06 856 9481
Web site : www.lorchideehotel.com/fr/

LA PATISSERIE LIBERTE / FEVRIER 2017

**CHEF PATISSIER
MANCHESTER-ROYAUME-UNIE**

Pâtisserie Boutique

I semaine - Conseil technique pâtisserie

Brigade 3 personnes

Créations spécial du évènements St Valentin et formation pâtisserie française boutique

Reference Contact : Ahmed Zeharaoui - Gérant

Email : ah.zeharaoui@zctltd.com - house@patisserie-liberte.co.uk --- Tel : +44 7463 170701

Web site : www.patisserie-liberte.co.uk

LA GALETTE / DECEMBRE 2016

**EXECUTIF CHEF PATISSIER
DAKAR-SENEGAL**

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

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 / NOVEMBRE 2016

**CHEF PATISSIER
COBLANCE-Allemagne**

Pâtisserie-Boulangerie Boutique

I mois - Conseil technique pâtisserie boutique

Brigade 4 personnes

Reference Contact : Ibrahim Bello - Gérant

Email : ibrahibello@gmail.com --- Tel : +33 6 10 24 44 53

LE FOURNIL / JUIN 2016

**CHEF PATISSIER
YAOUNDE-CAMEROUN**

Boulangerie-Pâtisserie

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 / MARS-JUIN 2016

**EXECUTIF CHEF PATISSIER
MANAMA-BAHREIN**

Pâtisserie

3 mois - 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 / FEVRIER-JUIN 2016

**EXECUTIF CHEF PATISSIER
MANAMA-BAHREIN**

Complexe centre commerciale 10 point de restauration

4 mois - Conseil technique pâtisserie

Laboratoire de 190m2

Brigade 27 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 / SEPTEMBRE 2015-FEVRIER 2016

**CHEF PATISSIER
LOME-TOGO**

Complexe de Pâtisserie-Boulangerie-Restaurant Préouverture et ouverture

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 / AOUT-SEPTEMBRE 2015

**CHEF PATISSIER
GOMA-REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO**

Pâtisserie-Boulangerie

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*** / JUIN-AOUT 2015**

**EXECUTIF CHEF PATISSIER
BRAZZAVILLE-REPUBLIQUE DU CONGO**

Préouverture Hôtel – 158 chambres

3 mois - Conseil technique pâtisserie

Brigade 16 personnes

Formation pâtisserie française

Reference Contact : Dominique Viard– Directeur des opérations

Email : dmviard@hotmail.com ---Tel : +231 88 800 4800

Alain Ferrand - PDG du groupe Hôtelier PEFACO HOTELS

Email : aferrand@pefacohotels.com

Tel : +33 6 80 05 19 80

PIK PALACE*** ET PARK CHALET***** AUTOGRAPH COLLECTION HOTELS BY MARRIOTT /
FEVRIER-MARS 2015**

**CHEF PATISSIER
SHAHDAG MONTAGNE-AZERBAIDJAN**

2 Hôtels - 5 Etoile – 167 chambres et 164 chambres

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 --- Tel : +

Web site : www.pikpalacesshahdag.com - www.parkchaletshahdag.com

Agence de recrutement par Evelyne Drevon

Email : edrevon@altiso-consulting.com --- Tel : +33 97 04 45 268

Web site : www.altiso-consulting.com

EATERY FINE DINING / DECEMBRE 2014

**CHEF PATISSIER
MANAMA-BAHREIN**

Restaurant

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 / AOUT-NOVEMBRE 2014

**CHEF PATISSIER
TOURNAI-BELGIQUE**

Pâtisserie depuis 1863

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

2012-2014 --- DJIBOUTI PALACE KEMPINSKI*** ET KEMPINSKI SEYCHELLES RESORT***** /
MARS 2012-FEVRIER 2014**

**CHEF PATISSIER
MAHE-SEYCHELLES**

Hôtel - 5 Etoile –150 chambres

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/

**CHEF PATISSIER
DJIBOUTI-REPUBLIQUE DE DJIBOUTI**

Hôtel - 5 Etoile –320 chambres

17 mois - Transfère Kempinski Seychelles Resort

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/

2011-2012 --- PREMIERE EXPERIENCE EN TANT QUE CHEF PATISSIER EN 2011

LA VERTE VALLEE HOTEL* RESTAURANT SPA / NOVEMBRE 2011-FEVRIER 2012**

LE MAS D'ESTEL RESTAURANT / AVRIL 2011-SEPTMEBRE 2011

CHEF PATISSIER/LA VERTE VALLEE HOTEL* RESTAURANT SPA
MUNSTER-FRANCE**

Hôtel 3 Etoile – 108 chambres

Poste Saisonnier 3 mois hiver

Brigade 4 personnes

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

Reference Contact : Loic Hutter – Directeur exploitation

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

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

**CHEF PATISSIER/LE MAS D'ESTEL RESTAURANT
ST AYGULF-FRANCE**

Restaurant Gastronomique plage priver près de St-Tropez

Poste Saisonnier 6 mois été

Brigade 1 personnes

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

Reference Contact : Yann Krief – Gérant

Email : yannkrief@hotmail.fr

Web site : www.lemasdestel.fr

2006- 2011 --- CONTRAT SAISONNIER/OUVRIER PATISSIER

**PATISSIER/GERARD MULOT
PARIS-FRANCE**

Pâtisserie-Boulangerie Boutique

Aout 2010- Janvier 2011 – 6 mois

Web site : www.gerard-mulot.com



**COMMIS PATISSIER/GINGER FRED RESTAURANT (LE CELESTE)
PRAGUE-REPUBLIQUE TCHEQUE**

Restaurant Gastronomique

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/

**PATISSIER/TART GOURMET COMPANY
GALWAY-IRLANDE**

Pâtisserie-Boulangerie Boutique

Septembre 2009- Février 2010 – 6 mois contrat saisonnier

Reference Contact : Michelle ODonnel

Email : michelleod@hotmail.com

Web site : www.gourmettartco.com

**PATISSIER/LE FESTIVAL (BOULANGERIE CLEOPHAS)
LE CAP DAGDE-FRANCE**

Pâtisserie-Boulangerie Boutique

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

**AIDE PREPARATEUR DE SANDWICH ET PIZZA/BOULANGERIE CLEOPHAS
LE CAP DAGDE-FRANCE**

Pâtisserie-Boulangerie Boutique

Juillet–Aout 2008 2 mois contrat saisonnier vacance été

Reference Contact : Gregory Cleophas – Gérant

Email : sarl.cleophas@gmail.com

Tel : +33 6 31 02 98 47

**AIDE PREPARATEUR DE SANDWICH ET PIZZA/BOULANGERIE CLEOPHAS
LE CAP DAGDE-FRANCE**

Pâtisserie-Boulangerie Boutique

Juillet–Aout 2006 2 mois contrat saisonnier vacance été

Reference Contact : Gregory Cleophas – Gérant

Email : sarl.cleophas@gmail.com --- Tel : +33 6 31 02 98 47