



Faijahmad MULLA

Pâtissier

Diplômé en Arts Pâtisiers d'École Ducasse, motivé, minutieux et créatif, je cherche à suivre ma passion dans le monde culinaire, en mettant à profit mes savoirs, pour créer, développer et produire, d'une simplicité classique au plus sophistiqué

✉ fjml183@gmail.com
🌐 LinkedIn : @Faijahmad Mulla
📍 Dijon
☎ +33 7 45 49 45 82

Compétences

Travail en équipe

Esprit d'équipe, partage des connaissances, communication claire et aisée

Connaissance de techniques de pâtisserie végétane et sans gluten

Produire avec des diverses restrictions et allergies alimentaires

Créativité

Fusionner et revisiter les recettes, styles et cuisines orientales et occidentales

Gestion du temps

Planification impeccable des tâches et respect des délais

Atouts

Polyvalent

Sens du détail et de l'esthétique

Ponctuel

Grande résistance au stress

Langues

Anglais
Bilingue

Français
B2

Références

Mme Camille Bouquet

Cheffe pâtissière, Pâtisserie Amour
Veggiropastry@outlook.fr

Chef Francisco Oliveira

Sous-Chef, Comptoir du marché
francisco_oliveira96@outlook.com

Centres d'intérêt

Gastronomie

Course à pied

Basketball

Diplômes et Formations

Diplôme des Arts Pâtisiers

De mars 2023 à août 2023

École Nationale Supérieure de Pâtisserie - École Ducasse Yssingaux, France

DEUG en Pharmacie

De juin 2009 à mars 2012 MSBTE Pune, MH, India

Expériences professionnelles

Chef de Partie Patisserie

Depuis janvier 2026 Clos Vauban Langres, France

Gestion de l'approvisionnement des ingrédients et du stock de produits finis. Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la cuisine. Création et mise en place d'un nouveau menu de desserts saisonniers

Pâtissier

D'août 2025 à octobre 2025 L'Auberge de la Charme Prenoix, France

Restaurant 1★ Michelin

Réalisation de desserts gastronomiques à l'assiette, entremets et petits fours dans une brigade à taille humaine. Créativité, autonomie et respect rigoureux des normes HACCP.

Chef De Partie Pâtisserie

De mai 2025 à août 2025

Château de Saulon (4 étoiles) Saulon-la-Rue, France

Préparations pour événements (mariages, séminaires, réceptions). Gestion autonome du poste dans le respect des normes HACCP et des standards 4 étoiles.

Chef de partie pâtissier

De juin 2024 à février 2025 Comptoir Du Marché Nice, France

Préparation de pâtisseries traditionnelles françaises.

Commis tournant Niveau 1

De mai 2024 à juin 2024 Auberge Granit Rose Trébeurden, France

Production de la pâtisserie et des desserts en vrac.

Commis tournant Niveau 1

D'avril 2024 à mai 2024 SAS TI AL LANNEC Trébeurden, France

Travailler sur les tâches assignées par le chef en cuisine et en pâtisserie. préparation de glaces, sorbets et desserts.

Commis en pâtisserie

D'octobre 2023 à décembre 2023 Pâtisserie Amour Nice, France

Réalisation et décoration des pâtisseries individuelles, aide à l'élaboration de carte de bûches de Noël et production de bûches

Stagiaire en pâtisserie

D'août 2023 à octobre 2023 Patisserie Amour Nice, France

Aide à la préparation de gâteaux et repas au quotidien, apprentissage générale des bases de la pâtisserie végétale et sans gluten

Chargé de R&D

De février 2022 à novembre 2022 Earthcafe Mumbai, MH, India

Création de nouvelles recettes en fonction des changements de produits de saison et la formation du personnel de cuisine

Chef de cuisine, Co-fondateur de café

De novembre 2017 à janvier 2022 Nutricafé Sangli, MH, India

Création et préparation de repas dans le respect des régimes alimentaires exigeantes, organiser et suivre les contrôles de qualité des aliments