




FABIEN PAIRON

 Chemin des ormeaux, 20
1066 Epalinges, Suisse

 +41791977008

 fabien.pairon@gmail.com

NE LE

26 décembre 1973
à Villeneuve sur Yonne (89)

SITUATION

Marié, deux enfants
(Chloé : 1996 & Emeline : 2000)

LANGUE ÉTRANGÈRE

Certificate of Education Nationale:
Teaching in English: Rectorat de Reims

First certificate of Cambridge Level B2

PROMOTIONS ET COACHING

2018

Guide Michelin conférence et démo
Mexico, Mexique

2017

Démonstration Crocus Metro expo
Moscou, Russie

2016

Démonstration et conférence
Pirexpo Moscou, Russie

Promotion Mondial de l'Automobile
Paris – Groupe Renault, France

Promotion Brunch de Pâques
Capella Sentosa, Singapour

Coaching équipe nationale
International Catering Cup, Vietnam

2015

Dîner de gala caritatif
Ecole Paul Dubrule – Siem Reap,
Cambodge

DIPLÔMES ET FORMATIONS ACADÉMIQUES

- 10/2016 **First certificate of Cambridge - Level B2**
- 05/2016 **Contribution & suivi du MOOC : Geopolitic of Hospitality**
(Collaboration Prof. Yves Schemeil)
- 01/2016 **Certificat de qualifications didactiques pour l'enseignement**
HES-SO (Hautes écoles Suisses)
- 05/2007 **DNL : Certification complémentaire Education nationale**
Enseignements en anglais, Rectorat de Reims
- 06/2004 **C.A.P.L.P : Certification d'Aptitude**
« Professeur en Lycée Professionnel »
- 06/2003 **B.T.S : option B « Art culinaire, Art de la table et du service »**
- 06/2002 **Bac pro spécialité « restauration »** (mention très bien)
- 06/1991 **C.A.P. cuisinier**

DIPLÔMES ET FORMATIONS PROFESSIONNELS

- 08/2013 **Stage de 40h « cuisson sous vide à juste température »**
CREA Paris
- 02/2010 **Formation Pâtisserie Technique**
Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (Yssingaux)
- 06/2005 **Stage technique 5 semaines « La côte saint Jacques »**
***Michelin (Joigny)
- 06/1993 **Certificat d'activité professionnelle militaire**
- 10/1992 **Stage d'initiation à la gestion des entreprises**
(chambre des métiers de l'Yonne)

TITRES ET RÉCOMPENSES

- 05/2011 **Titre : un des « Meilleurs Ouvriers de France »**
classe charcuterie Traiteur
- 10/2010 **2^{ème} prix catégorie Traiteur présentation artistique** (Meaux)
- 06/2010 **Qualifié pour la finale 24^{ème} session « un des meilleurs ouvriers de France »** Charcutier-Traiteur
- 03/2010 **1^{er} prix trophée international des chefs traiteurs** (Rouen)
- 11/2009 **1^{er} prix F.I.L.M** (Festival international de l'image des métiers)
Gruissan
- 05/2009 **1^{er} prix concours « je filme le métier qui me plaît »**
clip « la Cuisine » lecanaldesmétier.tv
- 03/2009 **Sélection nationale European Catering Cup**
(Salon Serbotel de Nantes)
- 06/1993 **Médaille de bronze de la défense nationale française**
- 06/1991 **3^{ème} prix du trophée « Alexis Emile Tingaud »**



FABIEN PAIRON

📍 Chemin des ormeaux, 20
1066 Epalinges, Suisse

📞 +41791977008

✉️ fabien.pairon@gmail.com

NE LE

26 décembre 1973
à Villeneuve sur Yonne (89)

SITUATION

Marié, deux enfants
(Chloé : 1996 & Emeline : 2000)

LANGUE ÉTRANGÈRE

Certificate of Education Nationale:
Teaching in English: Rectorat de Reims

First certificate of Cambridge Level B2

PROMOTIONS ET COACHING

2018

Guide Michelin conférence et démo
Mexico, Mexique

2017

Démonstration Crocus Metro expo
Moscou, Russie

2016

Démonstration et conférence
Pirexpo Moscou, Russie

Promotion Mondial de l'Automobile
Paris – Groupe Renault, France

Promotion Brunch de Pâques
Capella Sentosa, Singapour

Coaching équipe nationale
International Catering Cup, Vietnam

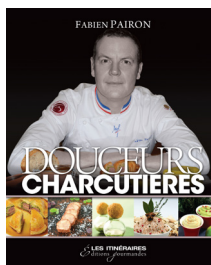
2015

Dîner de gala caritatif
Ecole Paul Dubrule – Siem Reap,
Cambodge

PROFIL DE CARRIÈRE

| | |
|--|---|
| Depuis 09/2012 | Maitre d'enseignement senior Coordinateur pédagogique des arts pratiques Ecole Hôtelière de Lausanne, Suisse |
| 05/2008 - 08/2012 | Chef Gérant - Traiteur EURL « L'atelier G. » traiteur Fontaine-la-Gaillarde (89) |
| 09/2005 - 08/2012 | Professeur en lycée professionnel « Lycée E. Herriot » Sainte Savine (10) |
| 09/2004 - 08/2005 | Professeur en lycée professionnel « Lycée Le château des Coudraies » Etiolles (91) |
| 09/1998 - 08/2004 | Maître ouvrier - Chef de cuisine « Lycée Catherine et Raymond Janot » Sens (89) |
| 01/1995 - 07/1998 | Cuisinier – traiteur Laboratoire – Extérieur - Export « Potel et Chabot » traiteur Paris-St Petersburg-Moscou |
| 11/1993 - 12/1994 | Chef de partie Garde-manger et saucier « Fleur de Provence » Southend-on-Sea, Essex, Angleterre |
| 04/1992 - 01/1993 | Service militaire actif Cuisinier « 7 ^{ème} R.A. » Nevers (45) et C.M. 204 Sens (89) |
| 02/1993 - 10/1993 10/1991 - 03/1992 | Commis de cuisine « Le clos des Jacobins » Sens (89) |
| 06/1991 - 10/1991 | Commis de cuisine « Auberge des Templiers » ** Michelin Les Bézards (45) |
| 06/1989 - 06/1991 | Apprenti cuisinier « Le manoir de l'onde » Villenavote (89) |

PUBLICATION



Douceurs Charcutières

Editions les itinéraires

Mai/juin 2015

Livre Cuisine/charcuterie

ISBN : 978-2-369370-47-5