

Victor Ollendorff

06 41 16 19 30 victorogliastro@gmail.com France Permis B wechef.fr



Formation

École Ducasse – Bachelor en Arts de la Pâtisserie Française (2019 – 2022)

Lycée Joffre – Baccalauréat Scientifique (2017 – 2019)

Compétences

Création culinaire innovante

Pâtisserie moderne & gastronomie

Développement de marque

Contenu réseaux sociaux

Organisation d'événements haut de gamme

Excel, Office, Dev Web

Logistique sous pression

Langues

Français : natif

Anglais : courant

Espagnol : bon niveau

Italien : notions +

Centres d'intérêt

Sports : Football / Basket / Badminton / Course / Tennis

Musique : saxophone

Réseautage

Apprentissage

Commis Pâtissier (Alternance) – Xavier Brignon (Besançon)

janv. 2021 – sept. 2021

- Perfectionné les techniques de pâtisserie.
- Encadré des stagiaires ; participation à des masterclasses.

Commis Pâtissier (Alternance) – Philippe Segond (Aix-En-Provence)

janv. 2020 – sept. 2020

- Organisation & tradition sous supervision MOF.

Résumé professionnel

Originaire de Corse et passionné de pâtisserie et de gastronomie depuis toujours, je me suis formé à l'École Ducasse et suis passé par des cuisines prestigieuses, du Pavillon à New York (1★ Michelin) au mythique Orient Express. J'y ai appris l'exigence du service gastronomique, la coordination d'équipe et la rigueur du travail sous pression, et j'y ai développé une solide capacité d'adaptation. Je souhaite poursuivre mon évolution dans des projets d'ouverture et d'organisation de restaurants, en mettant mon énergie, ma curiosité et mon sens du travail en équipe au service d'une brigade ambitieuse, tout en renforçant mes compétences en management.

Expériences

Chef De Partie – Orient Express

fév. 2025 – présent

- Organisation & mise en place dans un contexte zéro-erreur.
- Exigences clients très élevées : rigueur et précision.

Fondateur & Chef – WeChef.fr

oct. 2024 – fév. 2025

- Développé et lancé une plateforme de collaboration pro.
- Organisation d'événements privés et pop-ups chef à domicile.
- Création de contenu fine dining pour les réseaux.
- Partenariats avec producteurs locaux.

Pastry Tournant / Sous-Chef – Le Pavillon (NYC)

juin 2022 – août 2024

- Organisation de services jusqu'à 200 couverts sous pression.
- Support à la Cheffe Yoko (chocolat & management service).
- Desserts adaptés à une clientèle gastronomique.

Assistant – Cacao Barry Academy (NYC)

janv. 2024 – août 2024

- Support à l'organisation de masterclasses de conseil.
- Mise en place pour 12 participants.
- Visibilité réseaux ; développement de réseau chefs.

Objectifs

- Renforcer mes compétences de management (coaching, coordination, mentoring).
- Collaborer avec des équipes passionnées de gastronomie pour affiner technique & créativité.
- Gagner en expérience sur l'ouverture et l'organisation d'un restaurant (pré-ouverture, SOP, flux).