



Thomas Marie

Email : contact@thomas-marie.com



DIPLÔMES & TITRES

- 2007 : « Meilleur ouvrier de France » catégorie boulangerie
- 2006 : 3^{ème} à la Coupe d'Europe de boulangerie par équipe
- 2006 : CAP pâtisserie à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) de Rouen (76)
- 2005 : Vice-champion d'Europe par équipe à la Coupe d'Europe de boulangerie
- 2005 : 1^{er} à la Coupe de France de la boulangerie, catégorie « pain »
Sélectionné dans l'équipe de France de boulangerie
- 2003 : Brevet Professionnel et Brevet de Maîtrise boulanger à l'INBP de Rouen (76)
- 2001 : CAP et BEP boulanger à l'INBP de Rouen (76)
- 2000 : Baccalauréat STT spécialité « comptabilité et gestion » à Luxeuil-les-Bains (70)

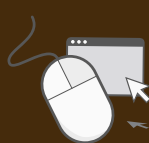
EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- 2018 : Co-fondateur des Boulangeries Bread Store à Lausanne, Bulle et Vevey (Suisse)
- 2013 : Senior Lecturer en boulangerie à L'École Hôtelière de Lausanne (Suisse)
- 2010 - 2012 : Formateur itinérant en boulangerie
& Coordinateur des formateurs itinérants boulanger à l'INBP de Rouen (76)
- 2009 - 2010 : Boulanger consultant en Nouvelle Zélande et Nouvelle Calédonie.
- 2005 - 2009 : Formateur itinérant en boulangerie
& Coordinateur des formateurs itinérants boulanger à l'INBP de Rouen (76)
- 2005 : Boulanger chez M. MORIN à « La boule-miche » à Québec (Canada)
- 2003 - 2005 : Responsable de production en boulangerie chez M. MARIE
à Luxeuil-les-Bains (70)
- 2002 - 2003 : Chef boulanger chez M.DOSCH à Laxou (54)
- 2001 - 2002 : Ouvrier boulanger tourier chez M.THIS à Nancy (54)
- 2000 - 2001 : Apprenti boulanger chez M.CARTELLIER à Moins (69)

PUBLICATIONS

- 2008 : « 60 Succès de boulangerie pâtisserie » Editions Jerome Villette
- 2017 : « Le Grand Livre de la Boulangerie » Ducasse Edition
- 2020 : « Le Grand Livre de la Viennoiserie » Ducasse Edition
- 2021 : « Le Grand Livre du Snacking » Ducasse Edition

PLUS DE RECETTES SUR
www.thomas-marie.com



Thomas
Marie

Meilleur Ouvrier de France
BOULANGER

