



S'cuiz **Cuisine créative**

Gwen Rassemusse
06 61 99 32 06
Paris 12

gwen@scuiz.com

Formation

Bac C mention Très bien, juillet 1994

Agrégation de mathématiques, juillet 1999

D.E.A. de mathématiques - université de Paris 7, juillet 2000

Doctorat de mathématiques - université de Paris 7, juin 2004

C.A.P. cuisine et B.E.P. hôtellerie-restauration, juillet 2006

C.A.P. de pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur, juillet 2008

Expériences professionnelles

■ **Conseil, formation et marketing**

Conseiller culinaire pour Kalys gastronomie (texturants), depuis décembre 2007

Partenariat avec Baotak (produits exotiques), depuis janvier 2008

V.D.I. pour Guy Demarle (moules souples) : animation « d'ateliers culinaires », vente, recrutement et gestion d'équipe, depuis octobre 2007

■ **Restauration**

Chef à domicile au sein du réseau Chef service (repas et cours), septembre 2007 – mars 2008

Cours de cuisine (chez Laurent Trochain 1*, Thierry Marx 2*)

■ **Ecriture culinaire**

Rédactions de recettes pour le magazine Maxi Cuisine, depuis octobre 2007

Maquettes de livres acceptées ou en cours d'écriture - une parution chez Tana éditions, collection « Grain de sel », prévue pour mai 2009

■ **Enseignement**

Chargée de Travaux Dirigés à l'université de Paris 7, septembre 2000 - août 2004

Professeur agrégé de mathématiques en lycée, septembre 2004 - août 2007

■ **Gestion internet**

Création et gestion du site (désactivé depuis mars 2008) et du blog attaché « Sensation cuisine », <http://www.sensationcuisine.com>, depuis juillet 2006

Création et gestion du site de S'cuiz, <http://www.scuiz.com>, depuis septembre 2008