



DORIAN MICALEFF-CHAMLA

BARISTA & FONDATEUR DE GRAINE [COFFEE]

Anciennement Consultant en Assurance Qualité dans l'aéronautique

PORTEUR DE PROJET : GRAINE [COFFEE & FLOWERS]

06 03 44 19 21

GRAINE.COFFEE@GMAIL.COM

EXPÉRIENCES

Stand éphémère Coffee Shop

SEPT-DÉC 2025 | TOULOUSE

- ◆ Gestion d'un stand coffee shop lors de 8 événements professionnels en conditions réelles d'affluence
- ◆ Création d'un menu éphémère
- ◆ Gestion des volumes, des stocks et des quantités (prévisions, ajustements, limitation des pertes)
- ◆ Production artisanale et service continu de boissons, pâtisseries et restauration légère
- ◆ Gestion du poste barista : mise en place, service, encaissement, fermeture
- ◆ Relation client directe, vente et gestion des pics d'affluence sur des journées de 12h debout
- ◆ Test des produits, du concept, des prix et du positionnement avant ouverture physique

Barista en Coffee Shop

MAI 2025 | OBOULABA CAFÉ (ARLES)
FÉV. 2025 | PEANUT COFFEE (TOULOUSE)

- ◆ Service et conseil client
- ◆ Extraction espresso
- ◆ Travail du lait et Latte Art
- ◆ Préparation des boissons
- ◆ Maîtrise des règles d'hygiène

Entraînement personnel

PROJET PERSONNEL | DEPUIS FÉVRIER 2025

- ◆ Pratique du Latte Art avec machine domestique
- ◆ Réglage de moulin semi-pro
- ◆ Exploration des techniques d'extraction
- ◆ Participation à des sessions de Cupping

GRAINE at Home

FÉV-AVRIL 2025 | TOULOUSE

- ◆ Test du menu auprès de mes proches
- ◆ Préparation des boissons et des pâtisseries
- ◆ Service à table par groupes de 8 personnes

Consultant Assurance Qualité

CONTRAT CDI | 2022-2025 | CAPGEMINI ENGINEERING

- ◆ Pilotage des plans de contrôles
- ◆ Suivi des livrables, gouvernance qualité
- ◆ Animation de réunions techniques

FORMATIONS

Formation HACCP

MCF TOULOUSE | AOÛT 2025

Formation Barista

BBS VELAUX | FÉV 2025

TFP Barman (module 4)

BBS VELAUX | FÉV 2025

SCA Barista Niveau 1

SCA | FÉV 2025

Licence Pro. Maintenance Aéro

IUT BLAGNAC | 2016-2017

COMPÉTENCES

Barista - Cuisine - Pâtisserie

MAÎTRISE DES FONDAMENTAUX BARISTA

ÉLABORATION DE RECETTES ORIGINALES

RESPECT DES NORMES D'HYGIÈNE

STANDARDISATION DES RECETTES

STRUCTURATION D'UNE OFFRE FOOD/BOISSONS

Entreprenariat

GESTION D'UN POINT DE VENTE ÉPHÉMÈRE

ORGANISATION & OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

GESTION DES STOCKS ET SUIVI DES COMMANDES

SUIVI DES VENTES, DES COÛTS MATIÈRES ET DES MARGES

Savoirs-être

CRÉATIVITÉ

SENS DU SERVICE

RIGUEUR

ADAPTABILITÉ

AUTONOMIE

FIABILITÉ

ESPRIT D'ÉQUIPE