



Permis B

** *****

Villeneuve-d'Ascq (59491)

*****.*****@*****.***

Co-fondateur et co-gérant du restaurant, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2022 /

Co-fondateur et co-gérant du restaurant

Leggerezza -Avelin
*Construction du business plan
Construction de l'offre
Formation et gestion des équipes
Suivi des performances*

janv. 2019 /

Co-fondateur et co-gérant

Auguste & Ferdinand - Lambersart et Avelin
*salariés)
Construction de l'offre boulangerie, pâtisserie,
viennoiserie (R&D, veilles)
Suivi quotidien de la production et des performances
Elaboration de process de production, création
d'outils (fiches méthodes recettes, gestion des stocks,
gestion des ruptures, prévisions de production)
Construction et développement de la stratégie de
marque
Formation en interne des salariés aux nouvelles
techniques de production et produits
Optimisation des postes de travail
Management des équipes boulangerie-pâtisserie
Construction et développement de l'offre B2B*

déc. 2017 /

Salarié boulanger

Locon
-Gestion du fournil, du pétrissage à la cuisson

sept. 2015 / sept. 2017

Apprenti Boulanger

PITMAN - Lambersart
*-Pétrissage, conduite des pâtes, cuisson, formation
à la vente, relationnel client*

/

Locon

DIPLOMES ET FORMATIONS

janv. 2018 / juin 2018

Brevet de maitrise Boulangerie

Institut National de la boulangerie pâtisserie, Rouen

sept. 2015 / sept. 2017

Brevet Professionnel Boulangerie

Centre de formation des apprentis, Prouvy

sept. 2012 / juin 2015

Baccalauréat professionnel boulangerie - BAC

/

CAP Boulangeire; CAP Pâtisserie - CAP

Notre Dame de la providence, Orchies

/

Brevet de Maitrise Boulangerie - BAC+4

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Boulangerie, Cuisine, Tennis de table