



Permis B

* * * * *

Muzillac (56190)

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

BOULANGER, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 1998 / sept. 2001

BOULANGER

SAVEURS D'ANTAN - MONTREUIL, 93

- * Motivation
- * Rédaction publicitaire
- * Extrêmement organisé
- * Liaison d'équipe
- * Résolution des problèmes
- * Encadrement des équipes
- * Processus de gestion des risques et analyses
- * Aptitude à la communication
- * Gestion d'équipes
- * Négociateur compétent
- * Développement du personnel
- * Souci du détail
- * Esprit d'équipe
- * Résolution des conflits
- * Fait preuve d'une grande motivation personnelle
- * Gestion du temps
- * Maîtrise de excel

laboratoires

BOULANGER

SAVEURS D'ANTAN - MONTREUIL, 93

- * - fabrication de tous les produits de boulangerie et cuisson
- * - gestion et préparation des commandes des vendeurs itinérants
- * - entretien et hygiène des laboratoires
- * - gestion des stocks et prise de commande

janv. 1998 /

MAGASINIER COMPTABLE ET COIFFEUR FOYER

ARMEE DE TERRE 1ER R.I. ET 1ER R.H.I. - BOURSCHIED PHASLSBOURG

- . remplacement des coiffeuses (déplacement en yougoslavie)
- deux mois de formation chez un coiffeur
- . responsable de la tenue du bar
- gestion du bar (prise de commande, service, encaissement, vérification fonds de caisse) - (gestion des stocks, tenue feuille de compte, rendre des comptes aux chefs, vaisselle)

/

CHEF D'ENTREPRISE

BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATIER BOUCHET PHILIPPE - PLESCOP, 56

- * - gère des employés et formation d'apprenti
- * - encaissement et contrôle de la caisse. gestion des stocks et commande. Relation avec fournisseurs et les clients
- * - nettoyage, hygiène de la boutique et des locaux.

* - vérification de la zone d'achalandage, de la bonne tenue des produits.

* - respect de la marche en avant et vérification du bon état de fonctionnement du matériel

* - prise de commande

/

BOULANGER

ROUSIER YVAN - VERSAILLES, 78

* - autonome sur le poste et formation d'apprenti

/

CUISINIER PIZZOILO

MIQUELIN ALAIN - MONTIGNY LES CORMEILLES, 95

* - prise de poste seul ou en binôme

* - restaurant sur place et à emporter

/

EMPLOYE COMMERCIAL

E. LECLERC - FRANCONVILLE, 95 PERMIS

PERMIS B * - préparation des échelles à viennoiseries

PERMIS C * - fabrication de crèmes et montage de gâteaux

* - renseigner les clients

/

APPRENTI PATISSIER

DIPROSUC - PARIS, 75

* - élaboration de la pâtisserie (fabrication et livraison)

* - élaboration de sandwiches

/

APPRENTI BOULANGER

COCHET MAURICE - PARIS, 75

* - fabrication des pains classiques et spéciaux et mise en cuisson

* - aide pour le rayon traiteur (élaboration de sandwiches et plat cuisiné)

* - aide pour élaborer des chocolats (garnissage et enrobage)

* - aide pour les pâtisseries

* - responsable de toutes les cuissons et en 2ème année, un apprenti sous mes ordres

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2001

CAP - BEP BOULANGER OPTION TRAITEUR BOULANGERIE; TRAITEUR -

BAC+6 et plus

GROUPE ESCF FERRANDI - PARIS

/

Spécialisation en pâtisserie

CENTRE DE FORMATION DE LA PATISSERIE CEPROG - PARIS

/

Formation en alternance