



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Marié sans enfants  
Permis B

\*\*\* \*\*\*\*\*

Gap (05000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## chef d'équipe, Senior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- |                         |                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| déc. 2021 /             | <b>chef d'équipe</b><br>Alpagel<br><i>Soutiens au responsable de service, organisation des postes de préparation, magasinage.</i>                                                            |
| févr. 2018 / nov. 2021  | <b>responsable d'une boulangerie</b><br><i>la gestion de 19 personnes et formation des apprentis, gestion des commandes, planning ,respect du protocole d'hygiène et sécurité (covid19).</i> |
| août 2016 / févr. 2018  | <b>responsable du rayon boulangerie / viennoiserie / pâtisserie</b><br><i>grande surface, gestion d'une équipe de 7 personnes</i>                                                            |
| mars 2013 / juil. 2016  | <b>Chef pâtissier</b><br>boulangerie du Soleil à Gap<br><i>et des commandes fournisseurs ,maître d'apprentissage</i>                                                                         |
| mai 2012 / févr. 2013   | <b>responsable magasin</b><br>snack "Chez Fred" à microplis<br><i>achats, snackeur et pizzaiolo</i>                                                                                          |
| sept. 2011 / avr. 2012  | <b>Chef Pâtissier</b><br>pain des Hautes Alpes"<br><i>achats et de la production</i>                                                                                                         |
| févr. 2004 / août 2010  | <b>magasinier cariste</b><br>Prenot-Guinard"<br><i>marchandise, préparation des commandes.</i>                                                                                               |
| nov. 2001 / févr. 2004  | <b>Chef Pâtissier</b><br>boulangerie pâtisserie " Gondre" à Veynes<br><i>gestion d'une équipe, mise en place de recettes et contrôle des produits.</i>                                       |
| oct. 2000 / oct. 2001   | <b>Agent de propreté</b><br>NERA"<br><i>désinfection et dératisation.</i>                                                                                                                    |
| janv. 2000 / sept. 2000 | <b>Agent de fabrication</b><br>Viennoiserie Alpine<br><i>chaîne de tartes et brioches.</i>                                                                                                   |
| sept. 1998 / nov. 1999  | <b>Pâtissier</b><br>Pâtissier "Les Dauphins"<br><i>pâtisseries</i>                                                                                                                           |
| juil. 1998 / sept. 1998 | <b>Ouvrier Pâtissier</b><br>" Ryon Frédéric"                                                                                                                                                 |

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

**sept. 1997 / juin 1998      Apprentissage en Boulangerie CAP , BEP - CAP**

**sept. 1995 / juin 1997      Apprentissage Pâtisserie, confiserie; CAP + option traiteur - CAP**  
glacerie

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**

## CENTRES D'INTERETS

---

VTT(entretien et montage ), randonnée pédestre, trek, course à pied, escalade