



\*\*\*\*\*

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

Dax (40100)

\*\*\*\*\*

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

---

## Responsable de la production boulangère, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

juin 2022 /

#### Responsable de la production boulangère

Le Fournil de Saint Lon, Saint Lon les Mines

- Du pétrissage à la cuisson
- Mise au point de l'ensemble des recettes
- Mise en place des levains (Liquide, dur et de seigle)
- Optimisation des résultats de l'entreprise (170,000€ de CA partie boulangerie)
- Responsable des commandes
- Entretien / Nettoyage
- Pétrissage de la viennoiserie
- Création (recettes au levain, Pastis landais, snacking)

oct. 2021 / mai 2022

#### Apprenti boulanger

Les Artisans Réunis, Rivière Sas et Gourby

- Pétrissage de l'ensemble des recettes de pain
- Gestion des levains
- Participation à la réalisation de la viennoiserie
- Réalisation du snacking

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

oct. 2021 / juin 2022

#### CAP Spécialité Boulanger - CAP

GRETA CFA Aquitaine, Pau

/

#### Formation continue en alternance

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Anglais

Bilingue

Français

### CENTRES D'INTERETS

---

RUNNING, SURF, RANDONNEE