



Saint-Germain-en-Laye (78100)

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

Ouvrier Boulanger et Pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2019 / sept. 2019** **Boulangier**
Boulangerie L'Epi de Marly, à Marly-Le-Roi
Poste boulanger équipe 5 personnes, Préparation des Pâtes Pains Blanc, Traditions et Spéciaux, Façonnage, Et cuissons, Four ventilé et à Sole.
- janv. 2018 / sept. 2019** **Boulangier**
Boulangerie Le Calice Des Gatines à Plaisir
Poste boulanger Seul, Fabrications, Cuissons Pains courant, spéciaux Baguettes et de Traditions Française. Cuissons Pâte à choux, Viennoiseries, Gérer les commandes etc
- janv. 2014 / déc. 2017** Lotus Sacré Production (IDF)
Installation salons, stands et communications, réseaux de billetteries.
- janv. 2009 / déc. 2015** Oslo Kru, Main Crew à Oslo , Norvège
Travail installation théâtre, art de la scène, salle de concerts, événementiel, privées et publiques. Montage, démontage, technique vidéo et audio.
- janv. 2004 / déc. 2010** **Ouvrier Boulanger et Pâtissier**
Oslo (Norvège)
Expérience Boulangerie Semi-industrielle Fabrication Pains et Viennoiseries dans
- une boulangerie, recettes traditionnelles Norvégiennes. Confections/ Cuisson de Viennoiseries traditionnelles Françaises, tartes salées et sucrées. Poste responsable équipe et fabrication. Fabrication et décors des desserts.*
- janv. 2003 /** **Saison en station de ski**
Boulangerie "Mamie Brioché" a Avoriaz
Poste cuisson en large quantité, chariots de cuisson et aide production en Pâtisserie suite à un besoin de l'entreprise. Aide patisserie en fin de saisons.
- janv. 2002 /** Boulangerie Au vieux four à Saint Pierre Sur Orthe
Travail en remplacement d'un ouvrier, produit biologique, technique traditionnelle sur four à bois, produits vendus sur les marchés.
- janv. 2001 /** **ouvrier pâtissier**
Boulangerie/ Patisserie Lemache à Carrouges
Fabrication Pâte à choux, Mille Feuilles, Mousses et entremets, Viennoiseries.
- janv. 2000 /** **Ouvrier Boulanger**
Boulangerie Bossé, La petite tartine à Argentré
Pétrissage, façonnage en chambre contrôlée, (pains blancs, baguettes de traditions françaises et pains spéciaux)
- janv. 1999 / déc. 2001** Boulangerie/ Pâtisserie Hérisson à Nanterre Ville
Poste en Pâtisserie Petits gâteaux, fabrication et Cuisson aide à la cuisson des baguettes.

janv. 1998 / janv. 1999 **Boulangier Pâtissier**
Boulangerie Moussay à Aron
Poste Boulangier Fabrication Pains et aide en pâtisserie.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1998 / juin 1999 **En alternance dans une boulangerie artisanale**
CFA de la chambre des métiers de Laval; Aron

sept. 1996 / juin 1998 CFA des trois villes de Laval; Le Ribay.

sept. 1993 / juin 1996 **Brevet des collèges**
Collège Ste Jeanne d'Arc à Villaines La Juhel

/ **BEP Pâtissier, Chocolatier, Glacier, Confiseur** - CAP

/ **CAP - BEP Boulangier (Avec option traiteur)** - CAP

COMPETENCES

Produits Banettes, Lotus, Pascal AS, Word, Excel, Patience, Communication

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant

Italien

Français Courant