



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" à 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/ Pâtisserie 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 Boulanger Pâtissier
Boulangerie Moussay à Aron
Poste Boulanger 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 Boulanger (Avec option traiteur) - CAP

COMPETENCES

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

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant

Italien

Français Courant