**** **********
Nationalité Française
Célibataire
Permis B

Colmar (68000)
****
*.**********@*****.***

CO-DIRIGEANT D'ENTREPRISE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2017 /

Maison Schmitt Charles | Colmar

Veille à la propreté des locaux et au respect des normes d'hygiène, supervision de la traçabilité des produits alimentaires, suivi des dates limites de consommation.
Supervision des stocks (produits alimentaires, fournitures, matériel ...), évaluation des besoins, passation des commandes auprès des fournisseurs, contrôle de la fraîcheur et de la qualité des produits livrés.
Suivi quotidien des stocks (produits frais, boissons, matériel ...), gestion des commandes de marchandises auprès des fournisseurs, contrôle des livraisons.
Veille au respect des normes de sécurité, d'hygiène, HACCP, vérification de la traçabilité des produits.
Élaboration des menus (entrées, plats et desserts), avec la participation du patron, utilisation de produits locaux et de saison, renouvellement régulier de la carte.
Utilisation des équipements, recettes et modes de préparation.

mai 2005 / **avr. 2017** **CO-DIRIGEANT D'ENTREPRISE**

Restaurant lounge WAPETY | Libreville GABON

janv. 2004 / **avr. 2005** **FORMATEUR PÂTISSIER BOULANGER**

AFPAR de la Réunion | ST-Benoit

Gestion de classe d'élèves stagiaires adultes (planning, adapter les supports théoriques et pédagogiques aux stagiaires)
Animation pédagogique et accompagnement durant la formation
Transmissions en apprentissage théorique et technique de la boulangerie et pâtisserie (gestes professionnels, culture d'entreprise)
Evaluation et diagnostic des élèves stagiaires sur leur connaissances et compétences techniques et professionnels
Notation des élèves sur les connaissances acquises durant le stage

nov. 2002 / **déc. 2003** **MANAGER D'ÉQUIPE**

Boulangerie de Gournets | Dublin IRLANDE

nov. 2000 / **nov. 2002** **MANAGER COMMERCIAL**

Hypermarché Leclerc | Vitry le François

janv. 1990 / **oct. 2000** **COMMERÇANT INDÉPENDANT**

Mon commerce

janv. 1984 / **nov. 1989** **BOULANGER PÂTISSIER**

BOULANGER PÂTISSIER

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP / Brevet de compagnon; Diplôme de Boulanger** - CAP

Chambre Ses Métiers D'Alsace, Colmar

/ **Maîtrise | Boulangerie/Pâtisserie; UV théorique des maitrises en**

Boulangerie et Pâtisserie - BAC+4
Chambre Des Métiers D'Alsace, Colmar

/ **Formation Chef de rayon/Chef de département matiéres transformées (MT)**
Hypermarché LECLERC, St-Michel sur Orges

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français