**** *********

* ***** ** ****
Chard (23700)
****
****.**********@***.**

chef de rayon boulangerie et pâtisserie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2020 / janv. 2022 **chef de rayon boulangerie et pâtisserie**
LECLERC, GUERET
**Attention particulière portée à la planification des tâches et établissement de plannings.*

**Définition précise des tâches à effectuer dans le respect des délais et des attentes.*

**Partage d'idées et d'opinions avec les collaborateurs en mettant à profit les forces de chacun.*

**Application rigoureuse du règlement intérieur et des procédures de l'entreprise.*

**Capacité à définir clairement les problèmes rencontrés et à en identifier les causes.*

**Recrutement, formation et gestion d'une équipe de [Nombre] de collaborateurs.*

nov. 2007 / déc. 2019 **Artisan boulanger**
siecq
** Production de [Nombre] unités de pains par jour.*

**Réapprovisionnement et rotation des aliments, en suivant les procédures appropriées de refroidissement et de stockage.*

**Mélange, pétrissage, repos, façonnage et cuisson de la pâte pour les baguettes, pains de campagne et autres pains.*

**Élaboration de nouveaux produits sur la base de produits saisonniers.*

** Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.*

**Gestion des stocks, de la main-d'œuvre, des dépenses et autres processus opérationnels.*

**Nettoyage et entretien de l'espace de travail, contrôle minutieux de la température et de la fraîcheur des produits alimentaires.*

**Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.*

**Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.*

**Exploitation et gestion de la boulangerie pendant [Nombre] années consécutives.*

** Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.*

févr. 2006 / sept. 2007 **Boulanger**
MR SEGUIN, FEYTIAT

** Production de [Nombre] unités de pains par jour.*

** Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.*

**Mélange, pétrissage, repos, façonnage et cuisson de la pâte pour les baguettes, pains de campagne et autres pains.*

** Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.*

**Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.*

** Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.*

mai 2005 / **janv. 2006** **Boulanger**
Mr ATELIN, Limoges

juin 2001 / **mars 2005** **Responsable boulangerie**
Geant-Casino, Saint-Brieuc

janv. 2000 / **juin 2000** **Boulanger**
coopérative, Magnac bourg

juil. 1999 / **janv. 2000** **Boulanger**
Le Fournil Campagnard, Brive-la-Gaillarde

avr. 1997 / **juin 1999** la Mie Caline, Limoges

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2000 / **juin 2001** **formation responsable de rayon**
geant casino - Niort, 79

févr. 1996 / **nov. 1996** service national - Olivet

nov. 1993 / **nov. 1995** **Niveau Brevet Professionnel Boulangerie**
Géant-Casino - Limoges, 87

sept. 1991 / **sept. 1993** **CAP boulanger** - CAP
Boulangerie BRETON - RETERRE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français
Basque