



** ***** **

Vignoc (35630)

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

BOULANGER PATISSIER, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2020 / nov. 2020** **BOULANGER PATISSIER**
SUPER U MELESSE
- sept. 2018 / août 2020** **POSTE**
PATISSERIE
Cuisson de la pâtisserie, décongélation de pâtisserie, fabrication de pâtisserie, mise en rayon, nettoyage du labo et de ses accessoires, conseil clients, prise de commande, gestion des stocks..
- sept. 2016 / août 2018** **POSTE**
ALTERNANCE BOULANGERIE
Pétrissage de pâte à pain, Façonnage de pâte à pain, pétrissage viennoiseries, cuisson, mise en rayon, vente, nettoyage du fournil et de ses accessoires
- févr. 2016 / mars 2016** **STAGE**
BOULANGERIE PATISSERIE VIGNOC
- janv. 2015 /** **stage en restauration**
Restaurant le bistrot mijoté
Service en salle et barman
- nov. 2014 /** **stage**
Restaurant le maceriens

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2020** **CAP, BEP ou équivalents - CAP PATISSERIE - CAP**
- / juin 2018** **CAP, BEP ou équivalents - CAP BOULANGERIE - CAP**
- / juin 2016** **3ème achevée - 1ère année de CAP / BEP - 3EME ORIENTATION - CAP**
MFR SAINT AUBIN D'AUBIGNE
- / juin 2015** **CAP, BEP ou équivalents; Brevet des collèges - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français Courant

CENTRES D'INTERETS

Diviser la masse de pâte en pâtons

