



\*\*\*\*\*

Célibataire  
Permis B

\* \* \* \* \*

Soissons (02200)

\*\*\*\*\* \_ \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Ouvrier Boulanger, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2013 / déc. 2022 **Ouvrier Boulanger**

*Production et cuisson des pains sur concept Paneotrad, pains speciaux et de tradition française.*

janv. 2012 / janv. 2013 **Ouvrier Boulanger**

Marie Blachère, à Reims  
*Production et cuisson de pains speciaux et de tradition française.*

janv. 2008 / déc. 2010 **Ouvrier Boulanger**

La Panière, à Cran Gevier ( Annecy)  
*Cuisson des pains et viennoiseries.*

janv. 2005 / déc. 2007 **Ouvrier Boulanger**

Pétrin Ribérou, à Soissons  
*Responsable dans la préparation de pains spéciaux, pains de campagne, pains complet, pains aux céréales et son. Préparation et fabrication des produits jusqu'à la cuisson.*

janv. 2002 / janv. 2005 **Apprentis Boulanger**

Boulangerie Outurquin, à Vailly sur Aisne  
*Formation au pétrissage et façonnage des pâtes à pain et à l'utilisation du matériel. Formation à la fabrication et à la cuisson des viennoiseries.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2005

**Mention Complémentaire de boulangerie Spécialisée. CFA préparation de pains Européens enrichis, aromatiques et viennoiseries fourrées avec formes spéc**

/ juin 2004

**CAP Boulanger - CAP**

/ juin 2003

**Brevet des Colléges**

### COMPETENCES

Cran

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

### CENTRES D'INTERETS

pratique musicale (percussion, guitare )

