



***** ****

Permis B

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

Malakoff (92240)

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

Chef Boulanger, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2021 / nov. 2022** **Chef Boulanger**
Bernard Lacree , Créteil
Fabrication et cuissons des produits. Développement de la gamme de pain. Manageur des boulanger. Gestion des stocks et commandes.
- nov. 2017 / nov. 2020** **Responsable Boulanger**
Pascal & Anthony
Fabrication et cuisson des pain. Gestion des stock et commandes. Responsable de production et des boulangers .
- févr. 2016 / févr. 2017** **Boulangier**
Hakkam
Fabrication et cuissons des pains et viennoiseries. Organisation du travail dans les diàérentes boulangerie .
- mars 2015 / janv. 2016** **Responsable Boulanger**
L'éclair de Louise
Fabrication et cuisson des pains . Gestion des stock et des commandes . Mise en valeurs des produits .
- déc. 2014 / févr. 2015** **Pâtissier**
Bâillions
Réalisation et cuissons des tartes et biscuits . Gestions des stocks et commandes .
- août 2012 / juin 2013** **Boulangier**
Debuchy - Cheynet
Formation au pain . Cuissons des produits .
- sept. 2010 / juin 2012** **Apprenti Boulanger**
Boulangerie Gosset
Formation pétrissage , façonnage , division . Cuisson des diàérents pains .

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2014** **CAP, BEP ou équivalents - CAP pâtissier - CAP**
- / juin 2012** **CAP, BEP ou équivalents - Cap boulanger - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Elémentaire
- Français** Courant

CENTRES D'INTERETS

