



***** *****

Permis B

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

Champagnier (38800)

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

BOULANGER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2017 /

BOULANGER

LE BLÉ D'OR

Travail sur groupe automatique avec peureuse volumétrique fabrication de 3500 baguette jour jusqu'à 5000 baguette le week end fourni 2 magasin

août 2013 / mai 2015

RESPONSABLE BOULANGERIE

PAIN ET COMPAGNIE À ECHIROLLES

Gestion de toutes la fabrication des pains . processus de travail. Gestion d'équipes du secteur boulangerie. Commandes etc...

août 2010 / août 2012

CHEF BOULANGER

L'EPEAUTRE

Developpement complet de la boulangerie, pétrissage façonnage cuisson viennoiserie etc

juin 2005 / juin 2010

CHEF BOULANGER

LA TENTATION À ECHIROLLES

Gestion d'équipe, répartition des tâches journalières pour chaque poste, gestion des stock pétrissage façonnage cuisson pains spéciaux viennoiserie pizza quiches sandwiches

janv. 2002 / mai 2005

CHEF BOULANGER

BOULANGERIE LES RUIRES À EYBENS

Fabrication complète pains blanc pains spéciaux viennoiserie cuisson

août 2001 / déc. 2001

BOULANGER

LA TALEMELERIE À GRENOBLE

Pétrissage sur poolish et façonnage manuel cuisson au feu de bois

À

sept. 2000 / sept. 2000

BOULANGER

LE CHARDON BLEU À GRENOBLE

Pétrissage division façonnage et mise en place cuisson

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2000

I'IMT Grenoble en alternance

la Pâtisserie La Nougatine

/ juin 1998

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP BOULANGER - CAP

/

CAP Boulanger; en alternance - CAP

I'IMT Grenoble; la boulangerie Mazillier à Grenoble

/

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP PÂTISSIER CHOCOLATIER GLACIER - CAP

COMPETENCES

traitement de texte

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Football