***** *******
28/09/1980 (43 ans)
Nationalité Française
Concubinage
Permis B

** ********* **********
Grasse (06130)
****
********.*******@****.**

RESPONSABLE DE BOULANGERIE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 / aujourd'hui — **Boulanger**
Boulangerie à saint cezaire
Fabrication de pain artisanal 1200 baguettes par jour plus viennoiseries Gestion des stocks

sept. 2019 / nov. 2019 — **Responsable boulangerie**
E.LECLERC , Le cannet, 06
Management d'une équipe de 15 personnes, gestion des plannings de production, du compte d'exploitation, du stock, procédure de fabrication de produits de boulangerie, mise en rayon, types de pain, règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

déc. 2014 / juil. 2019 — **Responsable de boulangerie**
E.LECLERC , Grasse, 06
Management d'une équipe de 15 personnes, gestion des plannings de production, du compte d'exploitation, du stock, procédure de fabrication de produits de boulangerie, mise en rayon, types de pain, règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

mars 2003 / déc. 2014 — **Responsable adjoint de boulangerie**
CASINO , Mandelieu-la-Napoule , 06
** A épaulé le directeur d'exploitation dans le cadre des décisions opérationnelles quotidiennes.*
** Supervision des opérations quotidiennes*

nov. 2001 / févr. 2003 — **Boulanger**
Établissement ROYER , Mollans-sur l'Ouvèze, 26
** Mélange du glaçage et autres nappages en lisant les recettes, en adaptant et mesurant les ingrédients et en utilisant le mixeur.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1999 — **CAP Boulangerie** - CAP
Université Régionale des Métiers de l'Artisanat , Avignon, 84

/ — **Brevet professionnel Boulangerie**
Université Régionale des Métiers de l'Artisanat, Avignon, 84

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français