



17/05/1970 (53 ans)
Nationalité Française
En couple
Permis B et c

** **
Chauny (02300)

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

boulangier pâtissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2018 / oct. 2019

Relais métier

" MARIE BLACHERE

Recrutements, ouverture magasins, garant qualité produits et des procédures entreprise, hygiène

QHSE, accompagnement des équipes monter compétences collaborateurs (Responsable Production) sur

(qualité produits, hygiène, , formations, audit, veillé au respect des fiches recettes, contrôle

plannings effectifs, formation sur nouveaux produits, contrôle inventaire, gestion frais de perso,

CA, analyse des résultat et des pertes

août 2017 /

CHARGÉ D'OUVERTURE (TOUTE LA FRANCE)

MARIE BLACHERE "

* *Installations magasins petit matériel, affichage procédures*

* *Accompagnement des équipes entrant monter leurs compétences et leurs autonomie*

* *Recrutement, contrôle des procédures et du respect des fiches recettes*

* *Planning, commandes fournisseurs*

* *Inventaire*

sept. 2015 /

Responsable Production et formateur interne externe

MARIE BLACHERE

Manager équipes production (boulangers, préparateurs) organisations des postes

Réaliser plannings des équipes

Réaliser commandes fournisseurs et contrôler réceptions

Recruter collaborateurs, les accompagner les former aux procédures et fiche recette entreprise,

monter leurs compétences (savoir faire, savoir être)

Prévisions de fabrication production

Garantir des produits de qualités avant la mise en rayon et retirer un produit qui ne convient pas à

la charte qualité

Former et accompagner sur savoir-faire et savoir être nouveaux collaborateurs pour une intégration

nouvelle ouverture ou intégration magasin existant sur tous les postes existant en production

(boulangers, préparateurs, responsable production adjoint et responsable production)

Inventaire

janv. 2013 /

Pâtissier-tourier

Dubocq ' pâtissier-tourier

Divers pâtisseries basiques, aux mousses, entremets, pièces montées

Tourier viennoiseries divers

mai 2009 /

« SARL Schreder' 02800 Beautor

Boulangerie (four à sol et rotatif), viennoiserie maison, pâtisseries divers, chocolat, pièces

montées, gestion du personnel, formation et accompagnement apprentis, inventaire, comptabilité,

entretiens des locaux et du matériel, implantation produits en boutique

mars 2006 /

Pâtissier

« boulangerie du Château » Chantilly OISE

Pâtissier, tourier, travail mousse en verrine, pièces montées, traiteur, préparation manifestation

nuits de feu starring divers (concours international feu d'artifice)

Formation Valrona (chocolat)

Divers pâtisseries, livraison château Chantilly et Aga Khan (Gouvieux)

déc. 1999 /

Artisan

Schreder 02800

Gestion du personnel, gestion des stocks, inventaire, compte et versements, fabrication tradition

française, pain bio, pains courant, viennoiseries maison, pâtisseries divers, pièces montées,

chocolat maison, formations de deux apprentis, implantations produits en rayon

juil. 1988 /

Boulangier

Boulangerie Magnat 02800

Boulangier, tourier, tarterie, pâtisserie classique, bûches roulées et mousses

Gros débit quatre camions tournée et 3 boutiques à fournir

sept. 1986 /

Apprenti boulanger

Apprentissage Mr Venant (Vailly sur Aisne)

et du matériel

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **Formation (Tuteur apprenti)**

/ **Management transversale**

/ **CAP Boulanger - BAC+4**