



***** *****

06/03/1968 (56 ans)

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

Saint-Maur-des-Fossés (94100)

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

Boulangier, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2011 / aujourd'hui Artisan Boulanger

"LA MAIE A PAINS " à Saint Maur des Fossés

Reprise d'une boulangerie

Partenaire depuis 2013 du réseau "Laruchequiditoui "

Certification BIO 11/2016

Poursuite du partenariat avec le moulin DECOLLOGNE

déc. 2007 / mars 2010 Consultant

Sté PROPAIN à Madagascar

Assistance en boulangerie

Organisation et supervision de la production

mars 2000 / avr. 2007 Artisan Boulanger

« LA HUCHE A PAINS » à Corbeil-Essonnes

Création d'une boulangerie

** Développement d'une gamme de baguettes, de pains de campagnes et spéciaux au levain élaborés à partir de farines haut de gamme (tradition et meule) provenant du Moulin DECOLLOGNE .*

févr. 1993 / sept. 1999 Missions d'intérim

Manpower , Ecco et Bis

Logistique et Usines

juin 1989 / nov. 1992 Adjoint puis Responsable de rayon fruits et légumes

EUROMARCHE Evry et Massena Paris 13

DIPLOMES ET FORMATIONS

juin 2002 / juin 2003 CAP BOULANGER

candidat libre

sept. 1988 / juin 1989 RESPONSABLE DE RAYONS

I'AFPA de Créteil

COMPETENCES

Fabrication au levain dur.

Process rafraîchi de levain : 1234

Process pétrie pour 1 kg de farine

0.5 à 4 gr de levure fraîche

12 gr de sel blanc ou 15 gr de sel gris (Guérande)

CENTRES D'INTERETS

Marche Nordique

