



08/01/1998 (26 ans)
Permis B

* * * * *

Salon-de-Provence (13300)

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

Boulangier/Pâtissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2019 / oct. 2019

Boulangier/Pâtissier

Le fournil de Salon - Salon de Provence

- * Pâtisserie
- * Boulangerie
- * Gérer les stocks et les production
- * Entretien des locaux
- * Confectionner divers produits
- * Application des normes d'hygiène et de sécurité

juil. 2018 / juil. 2019

Apprenti boulanger

Boréa - Salon de Provence

- * Production de pain
- * Cuisson du pain
- * Vérification de la livraison
- * Entretien des locaux
- * Application des normes d'hygiène et de sécurité
- * Production de diverses pâtisseries

févr. 2018 / juin 2018

Préparateur de commande

Clésud - Miramas

déc. 2017 / janv. 2018

Préparateur

Boulangerie Marie Blachère - Gignac-La-Nerthe

- * Confection de bûches de Noël
- * Préparation des sandwiches et pizzas

oct. 2017 / nov. 2017

Préparateur de desserts

Cafétéria de l'Arche - Aire d'autoroute Lançon de Provence

- * Préparation de différents desserts

déc. 2016 / avr. 2017

Intérimaire en pâtisserie

Leclerc - Salon de Provence

- * Montage de toutes sortes de gâteaux
- * Application des normes d'hygiène et de sécurité
- * Entretien des locaux

janv. 2014 / déc. 2016

Années d'apprentissage

Leclerc

janv. 2013 / janv. 2014

Stage en pâtisserie

Boulangerie Banette - Salon de Pce

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2019

CAP Boulanger - CAP

CFA Salon de Provence

/ juin 2016

CAP Pâtissier - CAP

CENTRES D'INTERETS

Foot, cinéma, vie en collectivité