



**** *

Angers (49000)

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

Boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2022 / févr. 2024 **Boulangier**

MAISON BECAM GEANT

- Confection des pains et viennoiseries

Gestion et réception des marchandises

Management des apprentis

sept. 2020 / août 2022 **EURL 02 PASSION**

-reception des marchandises, controle de conformité
avec les bons de commande, rangement dans lc,
reserve et dans les espaces réfrigérés.

-confection des viennoiseries d'après les instructions
notées sur les fiches techniques (croissant, pain au
chocolat, pain aux raisins.

-prise en charge de stagiaires ou d'apprentis CAP

sept. 2018 / août 2020 **SAS LE FOURNIL DES HALLES**

-fabrication des pain classiques et spéciaux : pesé des
ingrédients, façonnage des pâtons, réglage et mise en
route des machines, surveillance des cuissons.

-réalisation des taches courantes selon les bonnes
pratiques d' hygiene,

DIPLOMES ET FORMATIONS

août 1990 / sept. 2020 **BP Boulanger**

URMA-IMA53 à Laeci

sept. 2018 / août 2020 **CAP Boulanger - CAP**

URMA-IMA53 à Lavai

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

hippiques