



***** *****

Permis B

*** ** *****

Ronchin (59790)

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

EMPLOYE POLYVALENT/EMPLOYE LIBRE-SERVICE, ATOUTS, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2020 /

Ouvrier polyvalente de fabrication

Vitamine T - Lesquin

* Monter, assembler, fixer les pièces, les éléments et vérifier la conformité fonctionnelle et esthétique de l'assemblage

* Détecter, localiser les défauts d'aspect (surface, coloris, ...) des produits

* Parachever la pose d'étiquettes, la reprise de couture et le marquage

janv. 2006 / déc. 2010

Chef d'équipe en pâtisserie industrielle

Gatomania - Seclin

* Préparer les postes des ouvriers

* Former les employés intérimaires à divers postes

* Contrôler et conditionner les produits finis et les livraisons

janv. 2000 / déc. 2010

Ouvrier pâtissier

viennoisier - chocolatier

* Fabrication de pâtisseries individuelles

* Travail manuel à la poche, avec palette, couteau, rouleau

janv. 1999 / janv. 2000

Ouvrier boulanger

Boulangerie Le Moulin bleu - Lomme

* Travail de la pâte sur diviseuse et balancelle

* Cuisson des pains en four classique et four rotatif

janv. 1997 / déc. 1998

Apprenti pâtissier

Tout chaud- Lambersart/ Tourcoing

* Fabrication de divers viennoiseries et sandwiches

janv. 1995 / janv. 1997

Apprenti boulanger

viennoisier

janv. 1994 / déc. 1995

Apprenti cuisinier

Pâtisserie Choquet - Ronchin

/

Boulangerie

Pâtisserie Choquet - Ronchin

* Travail des pains classiques, spéciaux

/

Restaurant*** Le Mylord - Ellezelles (Belgique)

* Mise en assiettes, décor et finition des entrées

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1998

CAP PATISSIER - CAP

CFA DE TOURCOING

/ juin 1997

CAP BOULANGER - CAP
CFA DE TOURCOING

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Dessin, Jeux vidéos Modélisme