



* ** *

Thuir (66300)

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

boulangier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2020 /	boulangier sarl BMC boulangerie patisserie
nov. 2015 / mai 2020	boulangier le four d'antan villeneuve de la raho 66
avr. 2014 / juin 2015	chef boulangier P2000 bolquère <i>responsable fabrication , en charge d'un apprenti</i>
avr. 2008 / juil. 2012	artisan boulangier Taillant Philippe ille sur têt 66
avr. 2000 / déc. 2007	artisan boulangier Taillant philippe Fourques66
févr. 1992 / mars 2000	ouvrier boulangier E.Leclerc perpignan sud 66 <i>pétrissage , façonnage , cuisson , commandes</i>
juil. 1989 / janv. 1992	ouvrier boulangier Escarra CANOHES66 <i>pétrissage , façonnage , cuisson</i>
juin 1986 / juil. 1989	apprenti boulangier Escarra CANOHES66

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2013	BREVET PROFESSIONNEL EN BOULANGERIE; Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - Boulangerie
/ juin 2013	préparation au BP/BM; Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - Boulangerie - BAC+2 l'INBP de ROUEN
/	BREVET DE MAITRISE - Bac+2 (BTS, DUT ou équivalents) - BAC+4
/	préparation au diplômes de brevet professionnel et brevet de maîtrise

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français	Courant
----------	---------

