



***** *****

* * * * *

Ris-Orangis (91130)

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

Boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2023 / juil. 2023

Magasinier

Amazon apf

sept. 2015 / juil. 2018

BOULANGER

EVERY BOULANGER PAUL, FONTAINEBLEAU

artisanales pétrir, diviser,

façonner, pousser et cuire au

four au sol et au feu de bois)

- Fabriquer les pains selon les

recettes définies (pains

de sept. 2015 à juil. 2018 traditionnels et pains

spéciaux) - Respecter et

de août 2018 à juil. 2020 appliquer les normes HACCP

- Assurer le nettoyage du

laboratoire (surfaces et

de août 2020 à mai 2021 machines) - Savoir travailler

en équipe mais également

seul, en autonomie - Etre

juin 2021 consciencieux dans son

travail - Respectueux de son

travail et de ses collègues -

/

Ouvrier specialise et manoeuvre

EVERY BOULANGER PAUL, FONTAINEBLEAU

/

Boulangier

FOURNIL DE GAUTHIER, NEMOURS

/

Personnel qualifie de I hotellerie

AUTOGRILL COTE FRANCE, NEMOURS

/

Ouvrier specialise et manoeuvre

STEF NEMOURS

Personnel qualifie du magasinage et

manutention ,STEF NEMOURS

Interim R.A.S, NEMOURS

Ouvrier specialise et manoeuvre

,Protexur77140 NEMOURS

Intérim R.A.S, NEMOURS

/

Apprenti Boulangier

FOURNIL DE PASCAL, Nemours

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ sept. 2020

DIPLOME DE BOULANGERIE

/

cap boulanger candidat libre - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Arabe

CENTRES D'INTERETS

console