



Permis B

** *** *****

Nanteuil-lès-Meaux (77100)

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

Ouvrier polyvalent Boulanger/Pâtissier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2021 /** **Ouvrier boulanger**
AU PLAISIR DES PAINS
(Montbronn-France) la cuisson de pain courant, tradition ainsi que pains spéciaux
- mai 2021 /** **Ouvrier polyvalent Boulanger/Pâtissier**
MAISON ERNESTINE
*à aujourd'hui
(Montry-France) Je suis actuellement en poste de Boulanger Pâtissier polyvalent et autonome. Mes journées varient en fonction du besoin du magasin.
Je peux être au four comme au pétrin ainsi qu'à la confection de différentes pâtisseries ou entremets*
- nov. 2020 /** **Ouvrier Boulanger**
AU PLAISIR DES PAINS
- sept. 2020 / nov. 2020** **Ouvrier Pâtissier**
LA TRADITION DE MON GRAND-PERE
au 11/2020 ainsi que la viennoiserie en fonction des besoins du magasin ainsi que (Sarreguemines- des différents dépôts France)
- janv. 2015 /** **Ouvrier polyvalent Boulanger/Pâtissier**
P'TI JEAN
- /** **Formé**
08/2020 Formé pendant 5 ans par un meilleur ouvrier de France. Je m'occupe (Rohrbach-Les- autant de la confection d'éclairs et d'entremets que de mettre en bac, Bitche - France) façonner ou cuire différentes pièces de boulangerie et de viennoiserie.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2018 / juin 2020** **BP Boulanger - BAC+2**
Rohrbach-Les-Bitche - France P'ti Jean MOF
- sept. 2017 / juin 2018** **CAP Boulanger - CAP**
Rohrbach-Les-Bitche - France P'ti Jean MOF
- sept. 2015 / juin 2017** **CAP Pâtissier - CAP**
Rohrbach-Les-Bitche - France P'ti Jean MOF

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Elémentaire
Allemand Professionnel
Français Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Tir à l'arc