***** *******

*** *** **** ******
Nanterre (92000)
****
*****.*******@*******.**

Chef Boulanger, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 / **déc. 2022** — **Chef Boulanger**
Boulangerie « Atelier Guinot Baker » Paris (75)

janv. 2019 / **déc. 2020** — **Apprenti boulanger**
Boulangerie des 2 Frères Nanterre (92)

janv. 2018 / **janv. 2019** — **Apprenti boulanger**
Boulangerie "(Atelier Guinot Baker)" Paris (75)
- Pétrissage

- Façonnage

- Cuisson du pain et viennoiseries

- Maîtriser le temps de fermentation de la pâte

- Fabrication de la viennoiserie

- Gérer la production à la demande

nov. 2017 / — **Vendeur**
Intermarché (Nanterre, 92)

oct. 2017 / — **Conseiller clientèle**
SFR (Le Vésinet, 78)
- Marketing téléphonique

févr. 2017 / — **Stage**
l'Université de Nanterre
- Classement de dossiers

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **juin 2020** — **CAP Boulangerie en apprentissage (2 ans)** - CAP
Faculté des Métiers de l'Essonne, Evry- Courcouronnes

/ — **Brevet des collèges**
Collège Jean Perrin, Nanterre

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Basket-ball, Football, Voyages