



***** *****

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

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

