



\*\*\*\* \*

4 enfants Marié  
Permis A B C E

\* \* \* \* \*

Haguenau (67500)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*. \*\*

## Chef boulanger 8 pers, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 /

Supermarché LECLERC

*Gestion de la productivité, des plannings 8 pers, des commandes clients, commandes cadenciez,  
Négociations des fournisseurs directs  
Gestion des plans de nettoyages, des relevés des températures, les inventaires des fin de mois.  
Gestion des marges en augmentations Création de nouveau produit*

mars 2016 / oct. 2020

**Manager boulanger**

Supermarché Match ( DIEUZE )

*Gestion des plannings 7 pers, gestions des commandes clients, commande sur cadencier, ( viennoiseries, quelques pâtisseries)  
Fiche de production boulangerie, fiche nettoyage, relèver de température, fiche de livraison et contrôle.  
Et inventaire fin de mois*

janv. 2014 / déc. 2016

**Chef boulanger**

Boulangerie d'Élisa Rouen

*Je travaille le levain naturel et le bio, toutes sortes de pains.  
Que se sois du pain blanc, céréales du gris du complet, seigle ou du pain noir à base de farine de Malte.....etc.  
Bien sur toute la viennoiserie ( croissant, chausson, brioche ) et j'en passe et des meilleurs et sans oublié la pâtisserie.  
Garantir la bonne gestion des matières premières (commandes auprès des fournisseurs) - Contrôler la livraison, la réception des commandes (procédure de qualité) et le stockage ; gérer les flux ;  
\* Manager et coordonner le travail d'une équipe de boulangers et pâtisseries, en garantissant leur efficacité et leur motivation ;  
\* Etablir et gérer la production (planning/qualité) ;  
\* Respecter et faire respecter les fiches techniques ;  
\* Utiliser la fiche de production quotidienne obligatoire ;  
\* Respecter et faire respecter les normes applicables (HACCP, DGCCRF, sécurité, droit du travail ) ;  
\* Appliquer et faire appliquer la politique commerciale de la société ;  
\* Contrôler la mise en place de l'approvisionnement de la vitrine ;  
\* Assurer la maintenance du matériel.*

janv. 2006 / juin 2014

**Chef boulanger**

2014BOULANGERIE ATELIER DU PAIN BRUXELLE

*\* Création de tous les pains et des baguettes. Mise en place de la viennoiserie.  
\* Création de la gamme pâtisserie. Tous les produits sont fait sans aucun  
\* Conservateur et au levain naturel. TRAVAIL DEVANT LA CLIENTELES  
\* Gestion du personnel, boulanger, pâtissier Depuis 1 ans nous travaillons - Du pain à base de farine BIO Nous travaillons toutes notre marchandises pur beurre*

janv. 2004 / janv. 2006

**Chef boulanger 5pers**

BOULANGERIE PATISSERIE SALON DE THE RORBACH LES BITCHE 57

*Fabrication de diverse sorte de blancs pains  
Elaboration de viennoiserie  
Fabrication de produits salés (quiches, pates, tourtes, galettes.....)  
Gestion des achats et des prix d'achat*

**janv. 1995 / janv. 2004** **Chef boulanger 15 pers**  
BOULANGERIE PATISSERIE TRAITEUR OBERWEISS Luxembourg  
*Elaboration et cuisson du pain et de la pâtisserie  
Fabrication de viennoiserie traditionnelle  
Préparation des produits à emporter (quiches salées, sandwichs ...)  
Fabrication de la pâtisserie pour des cérémonies  
Spécialisation en ganache et fourrage de desserts fins*

**janv. 1978 / janv. 1995** BOULANGER PATISSIER METTELIN MONTIGNY LES METZ 57  
*Elaboration de pains surpris  
\* Fabrication pain, baguette, pain spéciaux  
Fabrication de la viennoiserie  
\* Pâtisseries éclaires, milles feuilles, moka, mousse....  
Confection de pièces montées*

*COMPETENCE*  
*Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons  
Conduire une fermentation  
Confectionner des viennoiseries  
Cuire des pâtons  
Cuire des pièces de viennoiserie  
Décorer des produits culinaires  
Défourner des pains et viennoiseries  
Diviser la masse de pâte en pâtons  
Entretenir un espace de vente  
Entretenir un poste de travail  
Nettoyer du matériel ou un équipement  
Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des  
pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse  
Travailler avec de la farine bio et preparation de la levain naturel*

/

**MANAGER EN BOULANGERIE  
PÂTISSERIE**

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**/ juin 1984** **CAP Pâtissier - CAP**

**sept. 1978 / juin 1982** **CAP Boulanger - CAP**

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**