

\*\*\*\*\*\* \*\*\*\*

Permis PERMIS SPÉCIFIQUES I B

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

## boulanger, Sénior

## **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

sept. 2014 / avr. 2020 boulanger

sarl bonneveau

mars 2008 / mars 2014 boulanger

fournil du thérain (60)

gestion de la production de tous les pains traditionnel et spéciaux. autonomie sur toute

les taches de boulanger.

nov. 2007 / févr. 2008 boulanger

intermarcher (60)

responsabilité du poste au pétrin et à l'emballage par alternance.

avr. 2007 / nov. 2007 Boulanger

La boulangeoise (60)

production et cuisson de pains spéciaux Bio . cuisson sur four a bois.

oct. 2006 / janv. 2007 boulanger

Mrielidec (95)

responsabilité de la production et de la cuisson .

sept. 2005 / sept. 2006 boulanger

Super U (60)

poste au pétrin et au façonnage le matin. poste a la cuisson, à l'emballage, et prise

de commande l'après-midi.

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

/ juin 2006 Mention complémentaire Pains spéciaux - CAP, BEP ou équivalents -

boulangerie - CAP

/ juin 2005 C.A.P. Boulanger - CAP, BEP ou équivalents - boulangerie - CAP

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

**Français**