



** **

La Rochette (73110)

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

QUALITES, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2011 / déc. 2023 Pain de Belledonne - La Rochette
Conduite de machines pétrin, four, chambre de fermentation, fermentolevain, panéotrad
Façonnage à la main
Contrôle de la levée des patons
Enfournement / Défournement
Contrôle de la cuisson
Conduite de lignes production semi-automatiques
Respect des normes d'hygiène (HACCP)
Gestion des stocks et inventaires
Réalisation des plannings
Organisation de la production en fonction des commandes
Utilisation de logiciels informatiques

* Rigoureux

janv. 2008 / déc. 2010 **Boulangier**
Pragmatique La Grignotte - Albertville
* *Goût du travail bien fait*

* *Pragmatique*

La Grignotte - Albertville

* *Esprit d'équipe et collaboratif*

Cuisson du pain et viennoiseries
Gestion des stocks alimentaires et matériels

* *Sens des responsabilités*

* *Garant de la satisfaction clients*

janv. 2005 / janv. 2008 **Boulangier Pâtissier**

/ Zilio - Frontenex
* *Impliqué*

Stage d'apprentissage boulangerie / pâtisserie pour validation BEP

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **BEP Pâtisserie** - BEP
Lycée professionnel les portes de Chartreuse VOREPPE

/

BEP Boulangerie - BEP

Lycée professionnel les portes de Chartreuse VOREPPE

/

Premiers secours

COMPETENCES

logiciels informatiques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Sports, Moto, voyages, Rando, ski