



Nationalité Français

** **

Paris 11 Popincourt (75011)

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

Livreur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2023 /	Paris
août 2023 /	Livreur Société Grogga transport
nov. 2022 / août 2023	Boulangier Maison landemaine république SARL
oct. 2018 / oct. 2022	Boulangier SASU aux délices de Paris 14 ème
janv. 2018 / sept. 2018	Boulangier Délice et tradition <i>Chargé de missions variées au sein d'un magasin et regroupant la fabrication des produits :</i> <i>* Fabrication des pains classiques et spéciaux</i> <i>* Choix et dosage des ingrédients pour la confection de pains et de viennoiseries (farine, levure, eau...), en fonction des recettes</i> <i>* Suivi des cuissons</i>
mai 2015 /	ISBAM <i>Mai 2015 Formation " La méthode HACCP " et " Hygiène des aliment " organisée par l'ATTCQA en partenariat avec ISBAM</i>
juil. 2014 / août 2014	PH <i>Juil. - Août 2014 La maitrise de quelque protocoles d'analyses chimiques des eaux; PH; conductivité électrique</i>
juin 2013 /	<i>Juin 2013 Les exigences de la norme FSSC 22000 : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires Les exigences pour tout organisme appartenant à la chaine alimentaire et les pratique d'audit interne</i>
août 2011 /	Stage centre d'hygiène Djerba C OM PÉTENCES <i>Façonnage, Pétrissage et Lamage Rigoureux Travail d'équipe Assurer la gestion de stock</i>
/	ISBAM Usine FROMAGILE Djerba

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2014 / juin 2015	Mastère Professionnelle en contrôle qualité - BAC+4
sept. 2012 / juin 2013	L.A en industrie biologique

sept. 2010 / juin 2012 L.A en agroalimentaire et procédés alimentaires et alimentation

sept. 2009 / juin 2010 Baccalauréat en science expérimental - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français