



\*\*\*\*\*

20/10/1993 (30 ans)  
Permis B

\* \* \* \* \*

Bémécourt (27160)

\*\*\*\*\*

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

## Boulangier, Senior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2020 /

Pacy-sur-Eure

> Ouverture d'une seconde boulangerie à Gasny en octobre 2019

> Gérer le pétrin et le four en toute autonomie

> Pétrir le pain blanc et pains spéciaux

> Commander et réceptionner la marchandise

> Cuire toute préparation

> Régler toutes les chambres de pousses

> Nettoyer, organiser, préparer le matériel pour le lendemain > Travail en équipe

juil. 2017 /

**Boulangier**

BOULANGERIE LA RUCHE

juil. 2013 / juil. 2017

**Boulangier**

BOULANGERIE AU BLE D'OR

> Gérer le pétrin et le four en toute autonomie

> Pétrir le pain blanc et pains spéciaux

> Pétrir toutes viennoiseries

> Commander et Réceptionner la marchandise

> Cuire toute préparation

> Nettoyer, organiser, préparer le matériel pour le lendemain

> Maître d'apprentissage

> Communiquer sur le savoir faire

juil. 2006 / juil. 2013

**APPRENTI ET SALARIÉ > Boulangier**

BOULANGERIE DU VIEUX MOULIN

> Planifier les tâches

> Organiser le matériel

> Laver dans les normes d'hygiène les labos

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2011 / juin 2013

**" NIVEAU BP Boulangier "**

Cfa rouen

/ juin 2013

**" concours de la meilleure baguette**

sept. 2009 / juin 2011

**" cap boulanger " - CAP**

CFA Rouen

### COMPETENCES

BLE

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

