



** *****

Champs-sur-Marne (77420)

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

Sérieux ,dynamique ,actif, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 / déc. 2023

Boulangier

SECCO boulangerie (Paris 75007)

pétrir la pâte, couper et mettre en baquet , façonnage des spéciaux ,cuisson vente faire

l'inventaire, prise des commande ,réception des marchandise préparation de nettoyage du labo

janv. 2021 / janv. 2022

Boulangier

boulangerie ANGE (Lagny sur marne 77400)

pétrir la pâte, couper et mettre en bacs , façonnage des spéciaux ,cuisson vente, faire l'inventaire, prise des commandes et nettoyage du labo respect des mesures de sécurité, mise

en place des produits dans les rayons, répondre aux besoins des clients, mise en place des

affiches promotionnelles et maintien de la bonne organisation et du tri par date de périmassions

janv. 2018 /

Fleuriste

Stade de découverte de métier « Fleuriste » et « Boucherie » en 3ème 2018

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2020

CAP boucher - CAP

CFA DE Meaux

/ juin 2018

collège Paul Langevin à Mitry MORY (77)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Boxe, Musique