



*** *****

Permis B

** *** ** *****

Bischwiller (67240)

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

Ouvrier Boulanger, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2020 / févr. 2022

Ouvrier Boulanger

S'Wircherbrothiesel

Appliquer les étapes de panification, fabrication de viennoiseries et spécialités, gestion des stocks et des commandes, livraison des différents sites de vente, formation et suivis des apprentis.

mars 2019 / avr. 2020

Vendeuse

Marvelis

Accueil et conseil clients, Encaissement, réapprovisionnement du magasin, réception et vérification de marchandises.

oct. 2018 / mars 2019

Ouvrier Boulanger

Boulangerie Ange

Transformation des matières premières, respect des commandes et des procédés de fabrication spécifique à l'enseigne.

sept. 2017 / juil. 2018

Ouvrier Boulanger

Le Fournil Du Larmont

Application des étapes de panification, utilisation de panéotrad, fabrication de viennoiseries, traiteur et produits régionaux.

août 2014 /

Le Fournil de Nicolas Aoûte

Appliquer les étapes de panifications, optimisation du temps et du poste de travail, fabrication de viennoiseries et de produits courants, fabrication de différentes crèmes, glaces et entremets.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2017

Baccalauréat Professionnel Boulanger-Pâtissier - BAC
Les Compagnons Du Devoir Et Du Tour De France (Reims)

/ juin 2016

Certificat d'aptitude professionnelle Boulanger / Les
Compagnons Du Devoir Et Du Tour De France (Reims)

/ juin 2014

Collège du Rhin

/

Boulangier Pâtissier passionnée et motivée, vivant actuellement en Alsace, je recherche un poste de boulanger dans le secteur Coivert(17)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Allemand
Français

Bilingue

CENTRES D'INTERETS

dessin, moto, badminton, zumba, voyage