



*** *****

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