



***** *****

02/10/1968 (55 ans)
marié 4 enfants
Permis B et C

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

Saint-Zacharie (83640)

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

Gérant Boulangerie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2013 / mai 2022

Gérant Boulangerie

Pâtisserie « BOULANGERIE DE PASTRE

Je suis le gérant de « la boulangerie de pastre » 146 avenue montredon Marseille 13008

Achat 2013 CA 480.000€

Revente 2022 CA 720.000€

Formation de 15 apprentis durant l'activité

Moyenne du nombre des salariés : 10

févr. 2007 / mars 2011

Manager Commercial

Géant Casino

En tant qu'agent de maîtrise mes missions quotidiennes sont la gestion, l'organisation du personnel,

le dynamisme commercial, le suivi des méthodologies du groupe Géant Casino.

Je participe à la production de la fabrication des produits boulangerie et pâtisserie.

C.A moyen de 1.600.000€.

sept. 2002 / oct. 2006

Artisan Boulanger Pâtissier

située 7, Place Mosse à Nevers (58)

Je l'achète 20.000€

J'ouvre en tant qu'artisan le « Fournil Sébastien ».

Je crée un poste de vendeuse, forme une apprentie vendeuse et participe moi-même à la vente tout en

tant seul à la production boulangerie pâtisserie viennoiserie traiteur.

Mon but est de réaliser des produits créatifs afin de faire découvrir mon métier et fidéliser ma

clientèle.

J'ai réalisé mon objectif.

Cela m'a permis de revendre mon commerce dont le chiffre d'affaires était de 116 000 €.

juin 2002 / juil. 2002

Stagiaire en boulangerie

« Moulin de Récy » à Vinon (18)

la boulangerie et me consacre pleinement à l'apprentissage des diverses méthodes de fabrication du pain.

oct. 2001 / nov. 2001

Stage de créateur

Repreneur d'Entreprise à la Chambre des Métiers de Nevers

dans l'intention de créer mon projet artisanal de Boulangerie Pâtisserie.

Ce stage a comporté 32 séances pour un total de 250 heures.

Différents thèmes sont abordés : analyse de la viabilité du projet, définir une politique commerciale, établir un budget prévisionnel, initiation informatique, environnement.

juil. 1991 / sept. 2001

Responsable secteur Pâtisserie

Société Groupement des Boulangers Nivernais à Nevers

Je manage une équipe de dix personnes en réalisant les plannings, l'achat des produits, le suivi de

qualité ainsi que la formation du personnel apprenti.

oct. 1989 / juil. 1991

Responsable secteur Pâtisserie

l'Entreprise Thibaudat Marcel à Nevers

J'ai 21 ans et on me fait confiance pour être responsable du secteur pâtisserie dans l'Entreprise Thibaudat Marcel à Nevers où j'ai été formé. Je gère une équipe de six personnes et forme les apprentis pâtissiers. J'ai la responsabilité des achats des matières premières.

oct. 1986 / oct. 1989

Ouvrier Pâtissier

l'entreprise Thibaudat Marcel à Nevers (58)

oct. 1984 / oct. 1986

Apprenti pâtissier

l'entreprise Thibaudat à Nevers (58)

A la fin du collège, je m'oriente vers ma passion : la pâtisserie.

Je deviens apprenti pâtissier pour l'entreprise Thibaudat à Nevers (58), j'obtiens mon diplôme.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2013

Participation à de nombreux stage que propose le groupe Baguépi (snacking, gestion, panification)

/ juin 2001

Attestation du stage créateur repreneur d'entreprise

/ juin 1991

Stage entremets petits gâteaux

INBP Rouen

/ juin 1986

Formation CAP entreprise - CAP

Thibaudat à Nevers (58)

/ juin 1986

Certificat d'Aptitude Professionnel de Pâtissier Chocolatier Glacier Confiseur

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français