



***** **

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

Montigny-lès-Metz (57950)

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

Boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2020 /** **Boulangier**
Jami
Toutes les étapes de fabrication du pain. Gestion des commandes de farines. Autonomie. Respect des règles d'hygiène. Livraison.
- sept. 2019 / mars 2020** **Boulangier**
Jeremy Simon
Toutes les étapes de fabrication du pain. Pétrissage et façonnage de croissants.
- oct. 2018 / août 2019** **Boulangier**
Jami
Toutes les étapes de fabrication du pain. Gestion des commandes de farines et autres. Respect des règles d'hygiène. Autonomie.
- sept. 2015 / févr. 2018** **Boulangier**
Le Théâtre du pain
Toutes les étapes de fabrication du pain. Respect des règles d'hygiène. Encadrement d'une personne. Gestion des commandes de farines.
- mars 2014 / mars 2015** **Boulangier - Marie-Blachère**
Pesée, pétrissage, division, façonnage, scarification, cuisson. Respect des règles d'hygiène.
- févr. 2012 / févr. 2013** **Boulangier**
Fabrication de sandwiches, pâtés, salade ect...

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2016 **CAP Boulangier - 3ème achevée - 1ère année de CAP / BEP - CAP**

COMPETENCES

trancheuse

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

VTT, cinéma, Football