



\*\*\*\*\* \*\*

\*\* \*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*

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