

\*\*\*\*\* 09/07/1967 (56 ans) Permis A & B

\* \*\*\* \*\*\* \*\*\*\* Pont-Péan (35131)

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

## **CONDUCTEUR MACHINES**, Sénior

## **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

août 2013 / avr. 2015 **Applicateur Hygiéniste** 

Ministère de l'Air Paris 15ème

Service 3 D Environnement

Août 2013 - Avril 2015 Applicateur Hygiéniste (Certiphyto décideur et Certibiocide) Dératisation, désinsectisation et Désinfection de locaux

- \* Organisation du planning
- \* Commande des matières premières
- \* Gestion des rapports d'intervention
- \* Mise en place et suivi des dispositifs

Etablissement AUBAULT

\* Fabrication de gâteaux petits & grands (500 à 1000 p/j)

Septembre 1988 - Mai 2001 \* Cuisson viennoiserie

- \* Gestion d'une équipe de 15 personnes
- \* Organisation du travail / Dispatching
- \* Gestion des plannings
- \* Commande & Gestion des matières premières et des emballages
- \* Réception et rangement des marchandises

Service militaire - Ministère de l'Air Paris 15ème

Pâtisserie messe des officiers pour 2000 personnes sur 4 restaurants

**Conducteur Machine** juin 2001 / oct. 2012

Etablissement CLAUDE LEGER / SVELTIC

- \* Découpe sticks de poissons (Norfo)
- \* Pâte Lasagne (machine Pasta)
- \* Extruder à pâte (machine Pasta)

Décartonnage

Cuisine (préparation sauce, confection purée, ...)

Gestion des reliquats : Rangement + Stock encours congélateur

Dératisation extérieure et locaux techniques de la société (à compter de 2020)

févr. 1986 / juin 1988

Pâtisserie HAMON - Equerdreville Haineville

Apprentissage Pâtisserie

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

/	Permis A & B
/	Formation ATEX
/	Formation Hygiène et Sécurité
/	Habilitation Electrique B0H0
/	CAP Pâtissier - Confiseur - Chocolatier - Glacier - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES	
Français	