



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

30/01/1994 (30 ans)  
Nationalité camerounaise  
célibataire

Paris (75000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## Boulangier, Confirmé

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

juin 2016 /

**Chef boulanger**

Boulangerie «Le Moulin de France »

- Préparer les pâtes pour pains

spéciaux, pains rustique, pains

complets, pains aux fruits, pains aux

raisins, pains aux pavots, pain aux

sésames, pains aux lins bruns, pains

aux olives, pains aux noix. Tous ses

pains sont à base du levain.

- Conduire les fermentations.

- Cuisson des viennoiseries.

- Chef boulanger, gestion du planning

du personnel.

- Préparation des commandes des

clients dans les meilleurs délais.

janv. 2016 / mai 2022

**Boulangier**

Participation à l'atelier boulangerie

juin 2015 /

Boulangerie-Santa Lucia

- Préparer les pâtes pour pains

- Enfournier les pains

- Suivre les techniques de fabrication

établies par la boulangerie.

oct. 2012 /

**Chef boulanger**

Boulangerie pâtisserie Acropole

- Confectionner des pains

- Pétrir la pâte

- Enfournier les produits

- Organiser la production en

collaboration avec le chef boulanger.

- Réaliser les cuissons.

- Assurer le suivi de la production en

*respectant les règles de sécurité.*

**juin 2012 /**

**Boulangerie-Pâtisserie**

/

fournil d'essai à Douala, dans l'entreprise « Le Grand- Moulin du Cameroun  
*semaine du pain.*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**oct. 2012 / juin 2015**

**Boulangerie pâtisserie « Accropole »**

/

**Attestation en qualité d'aide-boulangier deuxième catégorie échelon « B  
»**

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

Professionnel

**Français**

Professionnel

## **CENTRES D'INTERETS**

---

reproductions, Sport