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

Jenzat (03800)
****
**********@*******.**

BOULANGERIE, FERMENTATION, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 / **déc. 2022**	**Consultant en stratégie et développement** Monaco
janv. 2016 / **déc. 2019**	**Boulanger** Boulanger conseil the palace cosmopolitan France Lyon - Lyon (69)
janv. 2014 / **janv. 2016**	**Responsable boulangerie Brindas 8 pers** Bordeaux (33)
janv. 2009 / **déc. 2012**	**Responsable boulangerie** Nouméa - Nouméa (NC) 15 pers
juin 2008 / **déc. 2008**	**Agent de maîtrise moulin de paiou & kayser** Monaco (06)
mai 2008 / **déc. 2008**	**Chef production** Pain de France - São Paulo, BR
janv. 2008 / **mai 2008**	**Agent de maîtrise** Lyvia ,Catalogne - Genève, GE 25 pers
janv. 2000 / **déc. 2007**	**Agent de maîtrise** boulangerie Vichy 7 pers
janv. 1997 / **janv. 2000**	**Boulanger** Taninges (74)
janv. 1995 / **janv. 1997**	**Boulanger**
janv. 1993 / **janv. 1995**	**Boulanger** Boulanger viennois Châtillon-sur-Cluses (74)
janv. 1987 / **janv. 1993**	**Boulanger** Traiteur Viennois Annecy - France - Annecy (74)
janv. 1985 / **déc. 1986**	**Boulanger** Boulanger Georges déplanche
janv. 1983 / **janv. 1985**	**chauffeur en aéronautique** Service militaire armée de l'air BA 102 - Dijon (21)
janv. 1981 / **janv. 1983**	boulangerie pâtisserie Dubuis
/	France, Europe & Etranger

Boulangerie artisanale, semi - industrielle & industrielle :
COEF 240
Connaissance du processus de fermentation et de la panification Française,
Pains blancs,
Pains aux germes de blé,
Pains sur poolish,
Pains au levain,
Pains spéciaux,
Pains paillasse,
Viennoiserie,
Pizza,
Snacking,
ect..

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP / BEP** - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français