



Sainte-Maxime (83120)

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

Qualités

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

/ La Parma Pizza et Ma Pizza Bio Aix-en-Provence
*Outre le façonnage du pain, j'ai également assuré, dans plusieurs pizzerias, le façonnage des pâtes à pizzas avant de les agréments de divers ingrédients.
J'ai également, dans les mêmes lieux, assuré la livraison à domicile des pizzas chez leurs clients ce qui, en outre, favorisa grandement mon sens de l'écoute, du savoir vivre et du relationnel.*

/ **Boulangier**
Aix-en-Provence, Marseille
*pour l'enseigne Le Pétrin Ribéroux
France entière
Cet emploi m'aura permis de rendre compte, non pas seulement de l'aspect productif d'une boulangerie, mais également de son fonctionnement, de ses mécanismes et des indispensables à son existence.
J'ai ainsi pu prendre en main l'organisation de plusieurs magasins de cette enseigne (dans chaque ville comptant un magasin de l'enseigne) et percevoir ce qu'il convient de dynamiser ou au contraire, de faire cesser, pour favoriser le bon fonctionnement de la boulangerie et faire s'élever le chiffre d'affaires de l'entreprise.
J'ai également pu apprivoiser mon œil afin de m'assurer de la bonne qualité de chaque produit utilisé.
Cette expérience aura notamment eu un grand impact sur mon sens des responsabilités, qui s'en est d'abord retrouvé stimulé, avant de devenir plus accru.*

*Boulangier pour différentes boulangeries indépendantes
Aix-en-Provence, Marseille
Outre les grandes franchises de la boulangerie française dans les locaux desquelles j'ai pu exercé (Marie Blachère, Paul, Ribéroux...), j'ai également été employé dans plusieurs petites boulangeries indépendantes.
De mes expériences dans leurs enceintes, j'en retire un savoir-faire varié et une forte autonomie dans les réalisations requises.*

/ **Boulangier**
l'enseigne française Marie Blachère Aix-en-Provence
*Apprentissage des méthodes et modalités à suivre dans la réalisation du façonnage des baguettes et autres dérivés de pain signés Marie Blachère.
J'ai également procédé au plaquage des viennoiseries, ainsi qu'à la conception des sandwichs et des pizzas.
Mon expérience dans une telle chaîne de boulangerie s'en est trouvée enrichie puisqu'elle m'aura permis de mettre à profit mon esprit d'équipe, mais également mon savoir-faire personnel.
Cet emploi m'aura également permis de découvrir une nouvelle manière de façonner la baguette traditionnelle française : façon Marie Blachère.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2015 / juin 2017 **BP BOULANGER PÂTISSIER**

sept. 2011 / juin 2013 - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français