



**** *

* ** *

Grenoble (38000)

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

Ouvrier Boulanger, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2019 / mai 2022** **Ouvrier Boulanger**
Boulangerie L'Eco Pains d'Antan
*Réalisation en autonomie de pains de campagne au levain naturel.
Réception et stockage de matières premières.
Cuisson et vente directe de pain frais.*
- avr. 2018 / juil. 2019** **Ouvrier Boulanger**
Au levain de Chambéry
*Réalisation de pains de tradition française, pain de campagne.
Gestion du four et cuisson du pain.*
- oct. 2008 / mars 2018** **Responsable de Production**
Boulangerie de Marie Blachère/Morestel (Isère)
*Organisation et gestion d'une équipe de 10 personnes
Gestion et réception de matières premières.*
- nov. 2006 / sept. 2008** La Boul'Ange (Morestel/Isère)
Acquisitions des technique de base de la boulangerie/Base des règles d'hygiènes

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2020 / juin 2022** **CAP Pâtisserie - CAP**
CENTRE EUROPEEN DE
- sept. 2006 / juin 2008** **CAP Boulangerie - CAP**
Ecole de Formation des Métiers de L'Artisanat
- sept. 2002 / juin 2005** Collège F.A RAVIER- Morestel

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Lecture, Musique, Sport, Cuisine