



***** **

31/12/1985 (38 ans)
Nationalité Française
Célibataire
Permis Permis b

* **

Louvres (95380)
***** - *****
*****@*****,**

Boulangier qualifié, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2014 / juil. 2015

Chef boulanger

L'oeil d'osiris

Préparation du pain, pain spéciaux, mise au four, mise en place en boutique

juil. 2011 /

Boulangier

Boulangerie « MAISON KAYSER », 8 rue Monge 75005 PARIS - en qualité de boulanger

- * *Préparation de commandes*
- * *Débauchages des pâtes aux poids appropriés*
- * *Façonnage manuel du pain « tradition »*
- * *Façonnage manuel des pains spéciaux*
- * *Elaboration du pain et de la viennoiserie traditionnelle*
- * *Coupe divers du pain et des baguettes*
- * *Mise en four*
- * *Préparation des produits à emporter (pizzas, fougasses, sandwiches...)*

janv. 2007 / déc. 2009

Boulangier

Boulangerie « LES LARMES D'OSIRIS », SAINT-LEU-LA-FORET en qualité de boulanger

- * *Préparation de commandes*
- * *Débauchages des pâtes aux poids appropriés*
- * *Façonnage manuel du pain « tradition »*
- * *Façonnage manuel des pains spéciaux*
- * *Elaboration du pain et de la viennoiserie traditionnelle*
- * *Coupe divers du pain et des baguettes*
- * *Mise en four*
- * *Préparation des produits à emporter (pizzas, fougasses, sandwiches...)*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2009

CAP Boulanger - CAP

CENTRES D'INTERETS

Sport, musique, cinéma