



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

21/03/1998 (26 ans)

Nationalité AM

Permis AM (scooter)

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

Hyères (83400)

\*\*\*\*\*

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

## Boulangier, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /

#### Boulangier

Boulangerie des grés

\* Préparation des recettes, pétrissage, division, façonnage, enfournement, pains classique et spéciaux, expérience avec la paneotrad, gestion d'une production journalière et saisonnière.

Responsable d'un apprenti en formation CAP Boulangier

Tâches courantes de nettoyage ( machine, four, sol, frigo...)

janv. 2019 /

#### Boulangier

Boulangerie Pastor Maison Margot

\* Préparation des recettes, pétrissage, division, façonnage, enfournement, pains classique et spéciaux, expérience avec la paneotrad, gestion d'une production journalière et saisonnière.

Responsable d'un apprenti en formation CAP Boulangier

Tâches courantes de nettoyage ( machine, four, sol, frigo...)

janv. 2017 /

#### Boulangier

Boulangerie la station de la Londe \* Boulangier

\* Préparation des recettes, pétrissage, division, façonnage, enfournement, pains classique et spéciaux, première expérience avec la paneotrad, gestion d'une production journalière et saisonnière

Tâches courantes de nettoyage ( machine, four, sol, frigo...)

janv. 2015 /

#### Boulangier

Boulangerie UGO le Lavandou

\* Préparation des pâtes, pétrissage, division, façonnage, enfournement, pains classique et spéciaux

\* Tâches courantes de nettoyage ( machine, four, sol, frigo...)

janv. 2015 /

#### Boulangier

Boulangerie Blonna Hyères

\* Préparation des recettes, pétrissage, division, façonnage, enfournement, pains classique et spéciaux

\* Tâches courantes de nettoyage ( machine, four, sol, frigo...)

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2013 / juin 2015

#### Apprenti boulanger

CFA du Beausset Boulangerie Lou Pastadou, la Crau

### COMPETENCES

Access, Excel, PowerPoint, Word

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

