



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

\* \*\*, \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Dax (40100)

\*\*\*\*\*

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

---

## Aide boulanger, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

janv. 2018 /

**Aide boulanger**

petit fournil de Narrosse

*Chargé de missions variées au sein de l'atelier, regroupant la fabrication des produits, la livraison et l'entretien de l'espace du travail :*

- 1. Choix et dosage des ingrédients pour la confection de pains et de viennoiseries (farine, levure, eau...), en fonction des recettes.*
- 2. Fabrication du pain*
- 3. Suivi des cuissons*
- 4. Gestion des produits en stocks*
- 5. Disposition dans les emballage pour partir sur le marché ou en livraison chez nos clients.*
- 6. Approvisionner les differantes machines de distributions sur les localités environnante.*

janv. 2016 / janv. 2018

**Aide boulanger**

« la Trourtière » à Dax

*En pleine reconversion professionnel, j'ai enchainé divers petits boulots dans différentes enseignes tels que « la Trourtière » à Dax.*

janv. 2005 / janv. 2016

**Peintre en batiment**

l'entreprise Dedieu

*Chantiers sur tout le territoire landais pour le marché des HLM.*

janv. 1999 / janv. 2005

**Aide cuisinière**

l'hotel « Neptono » /Almeria

*/Almeria, puis buffetier à l'hotel Topacio / Almeria et barmen à l'hotel « Saphiro ».*

janv. 1981 / déc. 1986

**Aide boulanger**

boulangerie familiale à Marrakech/Maroc

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ juin 1984

**Cap boulangerie** - CAP

ISHR Marrakech (Institut Spécialisé de l'Hôtellerie et de la Restauration Marrakech - OFPPT)

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français