



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

Permis A, B, C, E, EC

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

Courchelettes (59552)

\*\*\*\*\*

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

---

## Management de personnel, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

janv. 2005 /

#### CHEF PATISSIER - RESTAURATION COLLECTIVE ET TRAITEUR

Entreprise DUPONT RESTAURATION, à Libercourt

*Suivi des stocks*

*Fabrication de pâtisseries*

*Gestion et suivi des commandes*

*Relations avec les fournisseurs*

*Prestation traiteur et service en collectivité*

*Management d'une équipe d'une dizaine de collaborateurs*

janv. 1996 / déc. 2004

#### CHEF D'ENTREPRISE BOULANGERIE PATISSERIE

Boulangerie LOEUIL, à Provin

*Suivi des stocks*

*Relation avec les fournisseurs*

*Vente à la clientèle, relation client*

*Suivi des livres comptables*

*Production*

*Management des collaborateurs*

janv. 1988 / janv. 1996

#### BOULANGER PATISSIER

*Dans différentes boulangeries du Nord et de la région parisienne*

*| 1988 - 1996*

*Production*

*Vente à la clientèle, relation client*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ juin 1988

**CAP Pâtisserie - CAP**

/ juin 1987

**CAP Boulangerie - CAP**

/

**hygiène HACCP, sécurité, incendie, premier secours**

### COMPETENCES

---

Pack Office, Word, Excel, Powerpoint

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

### CENTRES D'INTERETS

---

Bricolage, Voyages, Cinéma, spectacles, Golf, Jardinage, Cuisine, pâtisserie