



\*\*\*\*\*  
15/10/1991 (32 ans)  
Permis B

\*\*\*  
Montreuil (93100)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Boulangier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2022 /

#### Boulangier

Boulangerie "AUX MERVEILLEUX DE FRED", Paris (75015)

*Production quotidienne de brioches, de cramiques et de pains au lait : pétrissage, façonnage, mise au four, défournement. Production de gauffres artisanales : confection de la pâte, détaillage, façonnage, cuisson, fourrage etc. Préparation de la meringue et des crèmes. Respect du processus de fabrication et des normes d'hygiène.*

déc. 2021 / févr. 2022

#### Stagiaire boulanger

Boulangerie "LES BICHONS", Courbevoie (92400)

*Production quotidienne de pains et de pains spéciaux : pétrissage, façonnage, mise au four, défournement. Production quotidienne de viennoiserie (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) : pétrissage, détaillage et façonnage etc. Respect du processus de fabrication et des normes d'hygiène.*

janv. 2019 / déc. 2021

#### Aide boulanger

Boulangerie "LES BICHONS", Courbevoie (92400)

*Aide du chef boulanger dans la production quotidienne de pains et viennoiseries : pétrissage, façonnage, mise au four, défournement. Gestion des stocks et des commandes spéciales. Aide ponctuelle à la vente.*

janv. 2017 / déc. 2018

#### Boulangier

LE GRENIER A PAIN », Paris (75015)

*Aide de l'équipe de boulangers pour la production de pains : pétrissage, division et façonnage. Préparation quotidienne du snacking : sandwiches, salades etc.*

janv. 2016 / janv. 2017

#### Agent d'accueil polyvalent

TIME SQUARE, Paris (75019)

*Accueil des clients. Réception des marchandises et gestion des stocks.*

janv. 2010 / déc. 2015

#### Intérimaire

Île-de-France

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juin 2022

**CAP BOULANGERIE - CAP**

/ juin 2021

**DIPLÔME HACCP**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

**Français**

