



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

\*\* \*\*

Nîmes (30000)

\*\*\*\*\*

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

## boulangier, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 / déc. 2021**    boulangier viennoisier  
*façonnage à la main.*
- janv. 2020 / janv. 2021**    **boulangier**  
Tremereil  
*main.*
- janv. 2020 / janv. 2020**    **boulangier**  
BIO ETS le moulin  
*façonnage à la main travail sur levain . Four à sol et rotatif.*
- janv. 2019 / janv. 2020**    boulangier viennoisier  
*brioche pain au lait fougasse four à sol et rotatif*
- janv. 2018 / déc. 2018**    boulangier viennoisier  
*brioche croissant pain au chocolat et sale pizza .*
- janv. 2017 / janv. 2018**    Grasset BIO
- janv. 2017 / janv. 2017**    Grasset BIO  
*2017/2017 poste de boulangier CDD 5 mois poste de saison Le Fournil élaboration du pain four à sol et rotatif*
- janv. 2014 / janv. 2017**    boulangier viennoisier  
*pizza .*
- janv. 2014 / janv. 2014**    boulangier viennoisier  
*de seigle croissant pain au chocolat brioche .*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2013 / juin 2014**    **CAP boulangier** - CAP  
CFA du gard à nimes
- / juin 2013**                    **Préparation au métier de l'alimentation spécialisée en boulangerie 5 mois**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français