



***** *****

** **

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