



* **

Meung-sur-Loire (45130)

*****@*****.***

Boulangier-pâtissier

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

/

Boulangier

Fournil de Menetou - Menetou-Salon

* *Compétences professionnelles: -Respect sanitaire -Rapidité -Communication*

/

Boulangier-pâtissier

Fournil de Menetou - Menetou-Salon

*

* *Gestion des matières premières : suivi des flux, établissement des commandes fournisseurs et réception de la marchandise, stockage des denrées alimentaires.*

* *Respect des méthodes de travail et des procédures HACCP (suivi des fiches techniques, application des bonnes pratiques professionnelles en termes d'hygiène et de sécurité).*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juil. 2022

Mention complémentaire Boulangier-Pâtissier

C2M - Marzy, 58

sept. 2019 / juil. 2021

CAP Boulangier - CAP

CFA de Bourges - Bourges, 18

sept. 2016 / juil. 2019

Brevet des collèges

Collège Béthune-Sully - Henrichemont, 18

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français