******* ********

*** *** ** **********
Strasbourg (67000)
****
*********@*****.***

Responsable boulanger, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 / **Responsable boulanger**
L'Atelier 116 - Strabourg
nouveaux produits - Gestion des stocks - Responsable hygiene et tracabilité

juin 2019 / **janv. 2022** **Ouvrier Boulanger**
L'Amour du pain - Montreal
Pétrissage, façonnage et cuisson baguettes, pain de campagne et autres pain - Réapprovisionnement et rotation des stock- Façonnage de pain au chocolat, croissants, pains aux amandes, pattes d'ours, pains aux raisin, etc - Nettoyage et entretien de l'équipement.

août 2017 / **juin 2019** **Chef Boulanger**
Aux Pralines de Mélanie - Strasboug
Façonnage et cuisson de la pâte - Réapprovisionnement et rotation des stock - Elaboration de nouveaux produits - Réalisation de glaçages et nappages - Nettoyage et entretien de l'équipement - Recrutement, embauche et formation des collaborateurs.

juil. 2016 / **juil. 2017** **Apprenti Patissier**
CAP Patissier Patisserie Suzanne - Strabourg
Réalisation de décors de gâteaux par diverses techniques de travail du chocolat, de la pâte d'amande et de la nougatine - Fabrication de crème et d'appareils pour garnir les bases - Gestion des cuissons et des produits de pâtisserie - Réalisation de pâtisseries de base

juil. 2014 / **juil. 2016** **Apprenti Boulanger**
Brevet Professionel Le Moulin Des Délices - Schiltigheim
Elaboration de nouveaux produits - pétrissage - façonnage et cuisson - Nettoyage et entretien de l'équipement -

juil. 2012 / **juil. 2014** **Apprenti Boulanger**
CAP Boulanger Le Moulin Des Délices
Préparation, apprêt, façonnage, cuisson - Mélange, pétrissage, repos et cuisson pâte pour baguettes, pain de campagne et autres pain - Nettoyage et entretien de l'équipement - Façonnage de pain au chocolat, croissants, et autres.

DIPLOMES ET FORMATIONS

juil. 2016 / **juil. 2017** **CAP patisserie** - CAP

juil. 2014 / **juil. 2016** **BP BOULANGER** - BAC+6 et plus
CFA ESCHAU Strasbourg

juil. 2012 / **juil. 2014** **CAP BOULANGER** - BAC+6 et plus
CFA ESCHAU Strabourg

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine