



* * * * *

Amfreville-la-Mi-Voie (76920)

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

Chef boulanger et tourier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2018 / août 2022** **Responsable de production en boulangerie**
Åpent Bakeri | Oslo (Norvège)
Management d'une équipe de 15 ouvriers, production pour 16 boutiques, responsable qualité des produits, gestion commandes de matières premières.
- mai 2018 / juin 2018** **responsable adjoint en viennoiserie**
Kaffebrenneriet | Oslo (Norvège)
- oct. 2017 / avr. 2018** **Ouvrier boulanger**
Maison Maureille
- nov. 2013 / mars 2017** **Ouvrier boulanger puis responsable production**
M. Marché | Nantes (44)
- août 2013 / nov. 2013** **Ouvrier boulanger**
Erwan le boulanger
- août 2011 / août 2013** **Apprenti boulanger**
M. Marché | Nantes (44)
- août 2010 / juil. 2011** **Apprenti pâtissier**
Le Fournil Saint-Jean, chez M. Visentin | Orléans (45)
- août 2008 / août 2010** **Apprenti boulanger**
La Pétrie Beulque, chez M. Beulque | Orléans (45)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2013** **Brevet professionnel boulanger**
CIFAM, Sainte-Luce-sur-Loire (44)
- / juin 2011** **Mention complémentaire pâtisserie, boulangerie, traiteur**
CFA Charles Péguy, Orléans (45)
- / juin 2011** **CAP pâtissier (candidat libre) - CAP**
CFA Charles Péguy, Orléans (45)
- / juin 2010** **CAP boulanger - CAP**
CFA Charles Péguy, Orléans (45)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Professionnel
- Français**

