



\*\*\*\* \*

09/01/1974 (50 ans)  
Permis B, A, C

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

Châteaurenard (13160)

\*\*\*\*\*

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

---

## Formateur / créateur / conseiller, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- sept. 2020 /** **Formateur / créateur / conseiller**  
bourgoin jallieu  
Les +  
*Les nombreuses places que j'ai occupées m'ont permis d'acquérir une expérience certaine. J'ai pu enrichir considérablement mes connaissances et mes capacités à m'adapter à n'importe quel matériel. En a découlé une maîtrise avancée des différentes méthodes de travail pour réaliser un pain de qualité à un coût maîtrisé.*
- janv. 2018 / déc. 2020** **manager géant**  
casino salon de Provence
- janv. 2014 / déc. 2017** **responsable BVP Leclerc**
- janv. 2012 / janv. 2014** **responsable boulanger**  
Maussane les alpilles
- janv. 2010 / janv. 2012** **Artisan boulanger pâtissier**
- janv. 2009 / déc. 2020** **manager cora**  
bourgoin jallieu
- févr. 2000 / janv. 2010** **Responsable de production de boulangerie**  
Mr Modena /Aubres 26110
- janv. 1999 / déc. 2000** boulangerie Leclerc Alès

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2017** **Formation sur pain sans glutens**
- / juin 2013** **VAE BM boulangerie - BAC+2**
- / juin 2013** **perfectionnement et nouvelles techniques de la pâtisserie**  
Formation à l'ENSP
- / juin 2012** **Formation Mangement intermarché**
- / juin 1996** **CAP pâtisserie - CAP**  
CFA d'Avignon
- sept. 1991 / juin 1993** **CAP boulangerie - CAP**  
CFA d'Avignon

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**