



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

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

Aulnay-sous-Bois (93600)

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

---

## Chef Boulanger-Gérant, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2019 / déc. 2022**    **Chef Boulanger-Gérant**  
La petite boulangerie, Paris
- janv. 2018 / janv. 2019**    **Ouvrier boulanger**  
La Parisienne, Paris
- janv. 2014 / janv. 2018**    **Ouvrier boulanger**  
Boulangerie Gosselin, Paris
- janv. 2014 /**                    **Ouvrier boulanger**  
Boulangerie Marie Blachère, Lagny sur Marne
- janv. 2011 / déc. 2012**    **Ouvrier boulanger**  
Boulangerie Lefranc, Tergnier
- janv. 2010 /**                    **Ouvrier boulanger**  
Karukera Saveur, Baie-Mahault - Guadeloupe
- janv. 2009 / janv. 2010**    **Ouvrier boulanger**  
Le Grand Moulin - Pointe à Pitre - Guadeloupe
- janv. 2008 /**                    **Boulangier polyvalent**  
Boulangerie Banette, Sainte Rose et Lajaille - Guadeloupe
- janv. 2007 /**                    **Ouvrier boulanger**  
Boulangerie Conseil, Les Abymes - Guadeloupe
- janv. 2006 / janv. 2007**    **Ouvrier boulanger**  
Boulangerie Largerot, Villepinte
- janv. 2005 / janv. 2006**    **Boulangier en terminal de cuisson**  
Boulangerie Lafromentine, Boulogne Billancourt
- janv. 2003 / janv. 2005**    **Apprenti**  
Boulangerie Coudrier Greoffroy, Paris  
*Compétences :*  
\* Mise en place de production,  
\* Gestion des stocks,  
\* Management équipe,  
\* Mise en place des Display,  
\* Préparation des pâtes,  
\* Utilisation des machines de production (pétrins, four, chambre de pousse ect)

---

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ juin 2018

**Formation HACCP**

/ juin 2005

**Obtention du CAP- Boulangerie - CAP**  
CFA PANTIN.

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**