****** *******
Pacsé, 3 enfants

** ****** *** *********
Grasse (06130)
****
**********@*****.***

Boulanger, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /
Boulanger
pain de Paul Roquefort les Pins
* *Façonnage*
* *Gérer le four*
* *Gérer les stocks*

janv. 2020 / **janv. 2022**
Boulanger
Le Fournilia Le Cannet Boulanger
* *Façonnage*
* *Gérer le four*
* *Gérer les stocks*

janv. 2018 / **janv. 2020**
Boulanger
Le Saint Antoine Cannes
* *Façonnage*
* *Gérer le four*
* *Gérer les stocks*

oct. 2015 / **janv. 2018**
Boulanger
Moulin de Paiou Opio
* *Façonnage*
* *Gérer le four*
* *Gérer les stocks*

nov. 2013 / **oct. 2015**
Boulanger
Boulangerie Carnot Cannes
* *Façonnage*
* *Gérer le four*
* *Gérer les stocks*

nov. 2012 / **nov. 2013**
Responsable boulangerie
Histoire du pain Grasse
* *Façonnage*
* *Gérer les stocks*
* *Gère le personnel*

mars 2011 / **juin 2012**
Gérant de la boulangerie - patisserie
Le fournil de Morey Morey
* *Pétrissage et façonnage du pain*
* *Détaillage de la pâte à chou*
* *Réalisation d'entremets*

janv. 2008 / **déc. 2010**
Employé boulanger en grande distribution
Leclerc Dijon
* *Secondé chef du rayon boulangerie*
* *Façonnage du pain, pains spéciaux*
* *Préparation de cakes salés, gougères*
* *Gestion des commandes*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **juin 2008**	**BEP boulanger** - BEP
/ **juin 2007**	**BEP pâtissier** - BEP
/ **juin 2002**	**Niveau Bac STI Electronique; BEPC** - BAC+6 et plus Lycée Eiffel Dijon; Collège Saint Joseph Dijon

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français