



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

Permis A, B

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

Aulnay-sous-Bois (93600)

\*\*\*\*\*

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

## Boulangier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 /** « Merci Jérôme » - Motte-Piquet, Saint Honoré, Les Ternes (75015, 75008)
- janv. 2021 /** **Boulangier**  
« Chez Meunier » - Rambuteau, Crimée, Italie (75003, 75019, 75013)  
- *Spéciaux : Campagne, Céréales, Pavé, Panini, Ciabata, Levain*  
- *Baguettes : Tradit°, Graînes, Charbon, Ficelles, Sandwich, Baguettes Blanches...*  
- *Viennoiserie : Préparat° + Cuiss° : Chaussons, Chouquettes, Cookies, Croissant, Amande, Rocher, Pain chocolat, Raisin, Brioche Gourmande, Magic, Bicolor, Suisse, Babka, Viennoises nature, choco, Min-viennoiserie...*
- janv. 2020 /** **Ouvrier Tour-Viennoiserie**  
Boulangerie Colbert - Sceaux (92)  
- *Pâtes : Sucré, Sablé, à Quiche, feuilletage, feuilletage Viennois*  
- *Viennoiserie : Croissant, chocolat, raisin, Chausson Pommes, Oranay*  
- *Brioche : Pépite, Mousseline, Parisienne, Pain au lait, Galette brioche, Beignet, Fallu, Couronne Provençale, Cannelés, Financier, Plougastel, Kougelhopf, Cookies*
- janv. 2019 /** Boulangerie Didot - Paris (75014)
- janv. 2018 /** Boulangerie Arlo - Paris (75015)
- janv. 2009 / déc. 2018** **Gérant de société - Responsable de site**  
Lucas Perches - Lorraine (57)  
*Mise en place de process industriel par programme d'induction de pontes thermo-photopériodique*  
- *Création d'une écloserie avec process piloté par automate Siemens*  
*Coordination du projet - Montage des Dossiers financiers (BPI, FEP, CIR) - Management d'une équipe de 4 personnes*
- janv. 2008 /** Ivry-Sur-Seine (94)
- janv. 2007 /** O.N.G française  
*Gestion durable des ressources aquatiques du Mékong*  
*Optimisation de la reproduction artificielle et essais de nurserie en conditions de production*  
*Coordination du projet - Gestion du budget - Management d'une équipe de 6 personnes*
- janv. 2005 /** Soigneur aquariologiste
- janv. 2001 / déc. 2002** Villeparisis (77)
- /** **Vendeur**  
O.N.G française  
\* *Vendeur dans les Etablissements Georges Truffaut*
- /** **Ouvrier Boulangier**

Pétrissages + Cuisson

- Spéciaux : Meule, Pain sportif, du Wk-end, au Noix, Figue-Abricot, Quinoa, Seigle, Campagne, Panini, Baltique, Graines de Courges, Fougas, Levin

- Baguettes : Tradit°, Baguettes Blanches, des Près, Pain de Mie, Burger

/

### **Boulangier**

Pétrissages + Cuisson

- Spéciaux : Meule, Pain sportif, Céréale, Complet, Northman, Cerebrum, Campagne, Panini,

Ciabata, Graines, au Noix, Levain

- Baguettes : Tradit°, Baguettes Blanches, Pain de Mie, Burger, Viennoise nature, chocolat

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

/ juin 2020

**CAP-BEP : Boulangier** - CAP  
EBP Paris

/ juin 2005

**Licence Professionnelle** - BAC+3  
d'Aquariologie et d'Aquaculture - I.U.T Nancy Brabois

/ juin 2004

**B.T.S Aquacole; Brevet de Technicien Supérieur Agricole** - BAC+2  
L.E.G.T.A de Coulogne à Calais

/ juin 1998

**Baccalauréat : STAE (Sciences et Techniques de l'Agronomie et de l'Environnement)** - BAC  
Institut Charles Quentin à Pierrefonds

## **COMPETENCES**

---

Céréales, Pavé, Panini, Ciabata, Levain, Tradit°, Graines, Charbon, Ficelles, Pépite, Mousseline, Couronne Provençale, Cannelés, Financier, Plougastel, Kougelhopf, Cookies, Word, Excel, Powerpoint, études statistiques Statbox, SPSS, SPAD, Photoshop, programmations

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

Courant

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Brevet de plongée, botanique, Pêche, Sport, ping-pong, basket