



**** ** **

*** ** ***** *****

Locminé (56500)

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

BOULANGER EN CHEF, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2017 /

BOULANGER EN CHEF

Palais Gourmand (Saint-Avé)

Gérer le calendrier de production des produits de boulangerie et superviser les commandes quotidiennes des produits

Superviser et assurer les commandes des clients en livraison (EHPAD, établissements scolaires, accueil de loisirs)

Superviser le personnel de boulangerie (2 personnes) et effectuer les contrôles de qualité du pain.

Concevoir les pains (classiques, spéciaux)

Assurer le contrôle d'hygiène du laboratoire de production

Gérer les commandes fournisseurs et veiller à leur conformité

Gérer les stocks

Proposer de nouveaux produits

janv. 2008 / déc. 2016

OUVRIER BOULANGER

Boulangerie Le Bris (Séné)

Assurer la production de tous types de produits de boulangerie (pains, viennoiserie,...) selon les méthodes artisanales

Veiller à ce que l'équipement de boulangerie soit fonctionnel

Assurer le nettoyage des équipements et de la zone de production/cuisson

Assurer le conditionnement des produits et leur mise en rayon

janv. 2004 / déc. 2005

OUVRIER

BOULANGER TOURIER Boulangerie Paul Pommé

Assurer la production de tous types de produits de boulangerie (pains, viennoiserie,...) selon les méthodes artisanales

Assurer la production des pâtes tourées

Veiller à ce que l'équipement de boulangerie soit fonctionnel

Assurer le nettoyage des équipements et de la zone de production/cuisson

Assurer le conditionnement des produits et leur mise en rayon

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2002 / juin 2003

Apprentissage Boulangerie Le Brun

sept. 2000 / juin 2001

Apprentissage Boulangerie Blancho

/

CAP BOULANGER - CAP

/

CAP PÂTISSIER - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Courses à pied
Vélo