



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

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

Golbey (88190)

\*\*\*\*\*

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

---

## Boulangier, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- févr. 2021 /** **Boulangier**  
La Grange Aux Pains
- déc. 2020 / janv. 2021** **Agent de tri / livreur**
- juin 2019 / oct. 2020** **Boulangier / Pâtissier**  
Le Fournil Des Lacs  
*Diviser et cuire le pain ( paneotrad ) Faire des tartes et quiches Remplir les éclairs et les glacer. Cuire la viennoiserie Pétrir et façonner les pains speciaux*
- sept. 2017 / févr. 2019** **Boulangier**  
Boulangerie du Centre à Xertigny
- oct. 2008 / juil. 2017** **Boulangier / Pâtissier**  
Aux Charmes Gourmands à Charmes ( 88130)  
*Pétrir et Cuire le Pain. Fabrication de Pâtisserie. Confection de Viennoiserie. Livraison de Pain et Pièce Montée.*
- nov. 2007 / oct. 2008** **Apprenti Pâtissier**  
Aux Charmes Gourmands à Charmes (88130)  
*Confections Pain et Pâtisserie.*
- août 2007 /**  
VIRY à Charmes (88130)  
*Confection uniquement du Pain.*
- sept. 2005 /** **Apprenti Boulangier**
- sept. 2003 / juin 2005** **Stagiaire**  
Maison Familial Rurale à Saulxures/Moselotte  
*Découverte du métier de Carrosserie.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2007** **CAP, BEP ou équivalents - CAP Boulangier - CAP**
- / juin 2005** **3ème achevée - 1ère année de CAP / BEP - Brevet des Collèges - CAP**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

