



* * * * *

Toulouse (31000)

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

Accueillir la clientèle Gérer sa caisse, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 /** **Vendeuse**
« Casa » 30000 Nîmes
caisse
- janv. 2020 /** **Employée de rayon-Caissière**
« U Utile » 30000 Nîmes
Mise en rayon, réception marchandises, caisse, cuisson du pain, mise en place rayon fruits et légumes
- janv. 2020 /** **Caissière-Employée drive**
« Leclerc » 30000 Nîmes
commande client drive
- janv. 2019 /** **Boulangier - pâtissier**
« Bannette » 34300 Agde
Préparer les différentes sortes de pains, confectionner les produits salés, assurer l'entretien et le nettoyage des machines et du matériel. Création de buches, éclairs, tartes, réalisation d'entremets
- janv. 2018 /** **Boulangier**
Comptoir du Boulanger » 34300 Agde
sortes de pains, viennoiseries, pain surprise, confectionner les produits salés et réalisation de produits de Noël comme le pain d'épice, les biscuits, création d'une brioche de Noël
- janv. 2018 /** **Boulangier**
Boulangerie Ange » 34000 Montpellier
différentes sortes de pains, confectionner les produits salés, assurer l'entretien et le nettoyage des machines et du matériel.
- janv. 2017 /** **Boulangier**
« Pêché Gourmand » 34000 Montferrier
sortes de pains, confectionner les produits salés, assurer l'entretien
- janv. 2017 /** **Boulangier**
Comptoir du Boulanger » 34300 Agde
Préparer les différentes sortes de pains, confectionner les produits salés, cuisson des pains, assurer l'entretien et le nettoyage des machines et du matériel.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2017 / juin 2019** **BAC Professionnel Boulanger (niveau) - Pâtissier - BAC**
Lycée Georges Frêche 34000 Montpellier

/ juin 2019

CAP Boulanger - CAP

Lycée Georges Frêche 34000 Montpellier

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français