



***** *****

Permis B

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

La Ferté-Alais (91590)

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

BOULANGER, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2021 / nov. 2021** LES TOQUES DU PAIN
Fabrication de pains, (fabrication des pâtes, respect des temps de pousse et de cuisson). Travail en équipe.)
- déc. 2017 / sept. 2021** MARIE BLACHERE
- mai 2016 / mai 2016** **BOULANGER**
CARREFOUR MARKET
Cuisson sur point de chauffe, emballage, étiquetage et mis en rayon des produits), travail en équipe , renseigne les clients. Activité polyvalente en fonction du flux de charge , passage sur d'autres poste (boucherie, rayonnage ...)
- oct. 2015 / janv. 2016** **BOULANGER**
AUCHAN BOULANGER
Fabrication de pains, pâtisseries, viennoiseries (fabrication des pâtes, respect des temps de pousse et de cuisson, garnitures des pâtes, glaçage, décoration..) Emballage, étiquetage et mis en rayon des produits) Travail en équipe , renseigne les clients
- sept. 2015 / sept. 2015** **BOULANGER**
MARIE LOUISE BOULANGER
Fabrication de pains, pâtisseries, viennoiseries (fabrication des pâtes, respect des temps de pousse et de cuisson) Emballage, et mis en rayon des produits) Travail en équipe
- juil. 2015 / août 2015** **BOULANGER**
PAUL (MORSANG SUR ORGE)
Fabrication de pains, pâtisseries, viennoiseries (fabrication des pâtes, respect des temps de pousse et de cuisson, garnitures des pâtes, glaçage, décoration..) Travail en équipe
- mai 2015 / juin 2015** **BOULANGER**
LA GERBE D'OR
Fabrication de pains, pâtisseries, viennoiseries (fabrication des pâtes, respect des temps de pousse et de cuisson, garnitures des pâtes, glaçage, décoration..) Travail seul, renseigne les clients
- mars 2015 / mars 2015** **BOULANGER**
PETIT PAIN & COMPAGNIE
Fabrication de pains, pâtisseries, viennoiseries (fabrication des pâtes, respect des temps de pousse et de cuisson, garnitures des pâtes, glaçage, décoration..) Travail seul
- déc. 2014 / déc. 2014** **OUVRIER PROFESSIONNEL DE FABRICATION BOULANGERIE**
INTERMARCHE
Cuisson sur point de chauffe, emballage, étiquetage et mis en rayon des produits), travail en équipe , renseigne les clients

/

BOULANGER

BOULANGER

Fabrication de pains, (fabrication des pâtes, respect des temps de pousse et de cuisson). Travail en équipe ,renseigne les clients

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2014 **CAP BOULANGER** - CAP

/ juin 2013 **CAP PATISSIER** - CAP

COMPETENCES

décoration

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Professionnel

Français

CENTRES D'INTERETS

Foot en salle, Sport en salle