



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

15/10/1970 (53 ans)  
Nationalité française  
marié  
Permis A et B

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

Tulle (19000)  
\*\*\*\*\*

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

## CHEF BOULANGER, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2020 / aujourd'hui** **professeur/correcteur**  
Skill & You Montouge  
*correction de copies pour des écoles de boulangerie ( allergènes, qualités organoleptiques, fabrication viennoiserie, microbiologie)  
Permanence téléphonique, création de fiches techniques)*
- juin 2021 /** **professeur correcteur**  
CEF lille  
*professeur de boulangerie et pâtisserie. Correction des devoirs des apprenants, permanence téléphonique.*
- juin 2020 /** **chef boulanger**  
interim  
*différents postes sur de courtes missions*
- avr. 2019 / août 2019** **patissier**  
Fabié à Argentat  
*fabrication de multiples pâtisseries typiquement françaises.*
- janv. 2019 /** **responsable boulangerie**  
boulangerie snacking BALAND a AUCH (GERS)  
*Fabrication 100% bio,cuisson sur four à bois,pain blanc,campagne,complet sur levain liquide (fermenteuse)  
Fabrication pain de mie,burger*
- mai 2014 / déc. 2018** **CHEF BOULANGER**  
LECLERC  
*PRODUCTION ( tous les pains étaient fabriqués(tradition,pains blancs,pains spéciaux) Gestion du personnel,gestion des stocks,créations produits.*
- avr. 2013 / juin 2013** **CHEF BOULANGER**  
CHARRIERAS BOULANGER  
*boulangier,fabrication et cuisson pain blanc ainsi que le pain de campagne corzezien,cuisson viennoiserie,mise en rayon des produits avant ouverture du magasin*
- déc. 2012 /** **CHEF BOULANGER ET DE PRODUCTION**  
BAGELSTEIN PARIS 13EME  
*Responsable d'une equipe de 6 personnes.gestion des plannings,gestion des stocks,cdes fournisseurs,fabrication des produits*
- mars 2004 / nov. 2012** **ARTISAN BOULANGER**  
BOULANGERIE GISSELERE  
*boulangier,cuisson,fabrication de tous les pains,(spéciaux,traditions,pains blancs)tache administrative,gestion personnel,gestion des stocks,création de nouveaux produits,*
- sept. 2003 / mars 2004** **BOULANGER**  
BOULANGERIE BERGEROT À PRIVAS

juin 2003 / juin 2003      **BOULANGER**  
BOULANGERIE À DIE BOULANGER

mai 2003 / juin 2003      **BOULANGER**  
BOULANGERIE À CHABEUIL

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

juil. 2021 / août 2021      **Haccp** - BAC+2  
Fdis

/ avr. 2018                      boulanger; pain d antan belge

/ nov. 2017                      - BAC+2  
ecole superieure de la patisserie d Yssingaux ENSP d Yssingaux

juil. 2016 / avr. 2017      **CQP management** - BAC+2  
IFCdis

sept. 2013 / juin 2014      CFA DES 13 VENTS

août 2013 / août 2013      **BOULANGER**  
CFA DES 13 VENTS

/ juin 2006                      **BAC OU ÉQUIVALENT BOULANGERIE BAC; FORMATION MINOTERIE SUR NOUVEAUX PRODUITS** - BAC  
ECOLE DE SPÉCIALITÉ

/ juin 2003                      **BREVET PROFESSIONNEL BAC OU ÉQUIVALENT BOULANGERIE**  
ECOLE DE SPÉCIALITÉ

juil. 2019 /                      **FORMATEUR**

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**                              Élémentaire

## CENTRES D'INTERETS

---

voyage, Los Angeles plusieurs fois, Chicago, New York, Martinique, Guadeloupe, Canada, dessin, sculpture, peinture, musique, Moto