



***** *****

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