



***** **

Nationalité Française
ABCE Sêpare

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

Artisan boulanger pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2018 / janv. 2023

Artisan boulanger pâtissier

Boulangera pâtisserie GALL - St NIZIER/CHARLIEU 42190

*Gestion des %tortu et achat%

*Attention particulière portée à là 0141, ,c4,ree ',ne,el et4blis,ernent

de plannings

' Elor u7ng-derre'Pla tZUr ne' GI Ar VE8L " LEFb/ 02:74)

se

*po C zn ,tz,uon de pOlisseries rouiantes et de pioduits * traiteur . (duiches,

*Animation et organisation de I actenté de lectuiPe. répartition des tâches.

= Z

1 :::sZ:rsi'sc i sco c..

* it' s irict.,7,t sion de pdtiseries individuelles. petits fers sucres.. .a/dises et

*Mise en place d'une production de pâtisseries pout réception

*Nettoyape et entretien des lote. et du n'Oriel en respectant

scrupuleuse.ent l ensemble des pocedures et d. protocoles en matière
d hyq..e.

sept. 2003 / juin 2007

Artisan

B*N d.R F - !g (84)

juin 1994 / août 2003

Artisan

Boulangerie patissene g. * ARLES (13)

*tentation artmanale selon les techniques Pet...nettes

*Gention des Stocks en matières tneoberes et de matériel Formation

Co-gerant , 0 ,992 - 0,994

SARL la Montbard.» (21) * Montbard - Contrat à durée Indéterminée

Eaanr.00 . Paineisserie,,ennuiseries Gestion des stocks et des achats

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1985 / juin 1987

BEP * Mécanicien monteur - BEP

Lycée Paul Langevin * Waziers

/

CA B

/

Diplôme toevet d étude professionnelle

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français