



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

21/06/1990 (33 ans)

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

Dijon (21000)

\*\*\*\*\*

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

---

## QUALITES, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2014 /**                    **Artisan boulanger**  
Boulangerie « Aux douceurs épleumiennes »  
*Vente et accueil de la clientèle*
- janv. 2013 / janv. 2014**   **Chef boulanger**  
Boulangerie « Le pain de Fontaine »
- janv. 2012 / janv. 2013**   **Boulangier**  
Boulangerie « Le Pétrin Toussaint »  
*Fabrication des sablés traditionnels, Fabrication des Financiers.  
Boulangier.  
Commandes, gestion des stocks, gestion des achats et négociation des prix  
fournisseurs*
- janv. 2009 / déc. 2010**   **Boulangier**  
Boulangerie « Aux saveurs de l'Aignotine », Aignay le duc
- sept. 2008 / juil. 2009**   **Arc**  
MC boulangerie spécialisée, Boulangerie Dirand, Arc sur Tille
- juil. 2006 / juin 2008**     **CAP Boulanger**  
Boulangerie Frémont, 23 Rue Verrerie, Dijon  
*Fabrication du pain (pains traditionnels, pains spéciaux...). Cuisson.  
Gestion des stocks.  
Gestion d'équipe. Accueil des clients.*
- janv. 2006 /**                    **stage**  
Boulangerie pâtisserie Michelin à Dijon  
*et nettoyage.*
- janv. 2004 / déc. 2005**   **stage**  
boulangerie pâtisserie Chenevez à Saint-Apollinaire

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2009**                    **MC boulangerie spécialisé**  
CFA la Noue
- / juin 2008**                    **CAP Boulanger - CAP**  
CFA La Noue / Boulangerie Frémont
- / juin 2006**                    **Brevet des collèges**  
Collège Champollion.

### CENTRES D'INTERETS

---

