



***** *****

21/06/1990 (33 ans)

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

Dijon (21000)

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

QUALITES, Senior

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

