



**** *

Marié
Permis A B C E

** *
*** *

Haguenau (67500)

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

COMPETENCE Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 / déc. 2024

Manager boulanger pâtissier

Supermarché match Saverne

Gestion du personnel, des plannings

6 per, gestions des commandes centrales, fournisseurs

Des taux de marges.

Établissement des plans de nettoyages, des feuilles de production, des relevés de températures

Inventaires fin de mois . Contactes avec la clientèle des commandes

Pétrissage de différentes pâtes, (pain boulet , pain mais , pain complet , pain campagne.....

Baguette trad , tradition graines , tradition campagne....)

Viennoiseries, brioche, croissants divers

Feuilletage, fonçage de différentes tartes ,

Fabrication de marbre , cake , fruits

Snacking quiche, pâtes ...

janv. 2016 / janv. 2020

Manager boulanger pâtissier

Supermarché Super U Diemeringen

Gestion des plannings 7 pers,

Gestions des marges. Gestion des commandes, des clients, commande sur cadenciez,

Fiche de production boulangerie, fiche nettoyage, relève de température, fiche de livraison et

contrôle.

Et inventaire fin de mois

Fabrication des différentes sortes de pain

Cuisson de la production

Élaboration de la viennoiserie

Suivi de la production pâtisserie

Suivi de la production viennoiserie

janv. 2012 / janv. 2016

Chef boulanger pâtissier

Boulangerie d'Élisa Rouen

Je travaille le levain naturel et le bio, toutes sortes de pains.

Que se sois du pain blanc, céréales du gris du complet, seigle ou du pain noir à base de farine de

Malte.....etc.

Bien sur toute la viennoiserie (croissant, chausson, brioche) et j'en passe et des meilleurs et

sans oublié la pâtisserie.

Garantir la bonne gestion des matières premières (commandes auprès des fournisseurs) - Contrôler la

livraison, la réception des commandes (procédure de qualité) et le stockage ;

gérer les flux ;

** Manager et coordonner le travail d'une équipe de boulangers et pâtissiers, en garantissant leur*

efficacité et leur motivation ;

** Etablir et gérer la production (planning/qualité) ;*

** Respecter et faire respecter les fiches techniques ;*

** Utiliser la fiche de production quotidienne obligatoire ;*

** Respecter et faire respecter les normes applicables (HACCP, DGCCRF, sécurité, droit du travail) ;*

** Appliquer et faire appliquer la politique commerciale de la société ;*

** Contrôler la mise en place de l'approvisionnement de la vitrine ;*

** Assurer la maintenance du matériel.*

janv. 2006 / janv. 2012 Chef boulanger 16 pers
BOULANGERIE ATELIER DU PAIN BRUXELLE
** Création de tous les pains et des baguettes. Mise en place de la viennoiserie.*
** Création de la gamme pâtisserie. Tous les produits sont fait sans aucun*
** Conservateur et au levain naturel. TRAVAIL DEVANT LA CLIENTELES*
** Gestion du personnel, boulanger, pâtissier Depuis 1 ans nous travaillons - Du pain à base de farine BIO Nous travaillons toutes notre marchandises pur beurre*

janv. 2004 / janv. 2006 Chef boulanger 5pers
BOULANGERIE PATISSERIE SALON DE THE RORBACH LES BITCHE 57
Fabrication de diverse sorte de blancs pains
Elaboration de viennoiserie
Fabrication de produits salés (quiches, pâtes, tourtes, galettes.....)
Gestion des achats et des prix d'achat

janv. 1995 / janv. 2004 Chef boulanger 8 pers
BOULANGERIE PATISSERIE TRAITEUR GROOS SARREGUEMINE
Elaboration et cuisson du pain et de la pâtisserie
Fabrication de viennoiserie traditionnelle
Préparation des produits à emporter (quiches salées, sandwichs ...)
Fabrication de la pâtisserie pour des cérémonies
Spécialisation en ganache et fourrage de desserts fins

janv. 1978 / janv. 1995 Boulanger Pâtissier
BOULANGERIE PÂTISSERIE MONTIGNY LES METZ 57
Elaboration de pains surpris
** Fabrication pain, baguette, pain spéciaux*
Fabrication de la viennoiserie
** Pâtisseries éclaires, milles feuilles, moka, mousse....*
Confection de pièces montées

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP Pâtissier** - CAP

/ **CAP Boulanger** - CAP

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français