**XX xxx Xxxxx Xxxxxx**

**XXXXX Xxx-Xxx-Xxxxx**

**Tél : XX XX XX XX XX**

**Email :** **xxxxxxxxxxxxx@aol.com**

**Portable : XX XX XX XX XX**

**XXXXXX XXXXXXX : Boulanger**

*Efficacité, passion, hygiène*

Né le XX xxxx XXXX

XX ans.

Marié : 2 enfants

**Permis B**

**FORMATION**:

* **1984** Baccalauréat
* **1985** Formation en réception hôtelière (CFTH Chambéry)
* **1993** Obtention du CAP boulangerie en candidat libre
* **Sept 1995 à février 1996 :** formation à L’INBP de Rouen : obtention du brevet de Maîtrise en boulangerie.

**EXPERIENCES PROFESSIONNELLES** :

* **1986 - 1987** Différents postes dans les hôtels du groupe ACCOR
* **1987 - 1991** Sous-officier dans l’armée de l’air : CDD
* **1992 - 1994** Employé dans la boulangerie « Au point du jour » à Chambéry (73)
* **1994** Responsable de fabrication – boulangerie « Au point du jour »

 (100 Qx/mois) : je devais déterminer la production journalière (pain,

 Viennoiseries), Organiser et distribuer les tâches (5 ouvriers), former les apprentis.

* **1996 à fin 97** Reprise de mon poste dans la boulangerie « Au point du jour »
* **1997 à 2007** Artisan-boulanger à Aix-Les-Bains (73) Gestion d’une boutique de 6 Employés : 4 salariés (production et vente) et 2 apprentis. 45 Qx/mois : travail sur levain naturel, pousse contrôlée - Cuisson au four à sol.
* **2008 à 2010** Restaurateur à Seynod (74)

 Poste cuisine et fabrication de pizzas

**LANGUE** :

* **Anglais** : courant

**DIVERS :**

Bénévolat dans une association pour le rugby à Aix-les-Bains