

XX xxx Xxxxx Xxxxxx
XXXXX Xxx-Xxx-XXXXX

Tél : XX XX XX XX XX

Email : xxxxxxxxxxxx@aol.com

Portable : XX XX XX XX XX

XXXXXX XXXXXXXX : Boulanger

Efficacité, passion, hygiène

Né le XX xxxx XXXX

XX ans.

Marié : 2 enfants

Permis B

FORMATION:

- **1984** Baccaauréat
- **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-boulangier 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