

* Randonnées dans les Pyrénées,
* Passionné de rugby
* Toujours à l'affut des nouvelles tendances culinaires
* Organisation et rigueur
* Esprit d’initiative
* Persévérance et motivation
* Aptitude à travailler en équipe
* Sensibilité culinaire,
* Bonne connaissance des matières premières et des recettes,
* Gestion des stocks et des approvisionnements
* Management participatif

**Boulanger, 8 ans d’expérience en boulangerie-pâtisserie, à la recherche de nouveaux challenges**

Boulanger expérimenté, passionné et créatif, je dispose d'un large catalogue de recettes. Je suis toujours à la recherche de nouvelles créations et à l’écoute des nouvelles tendances de consommation afin de proposer de nouvelles préparations boulangères et afin de satisfaire au mieux la clientèle.

**A propos de moi**

**2019 à aujourd’hui : Boulanger chez Marius à Cugnaux**

* Fabrication et aide à la création de nouveaux produits : fabrication de produits en pâte levée et en pâte levée feuilletée, viennoiserie bi-color, croissants, pains au chocolat et utilisation de nouveaux procédés comme par exemple le pré-poussé.
* Encadrement d’une équipe de 2 apprentis boulangers (transmission savoir-faire, évaluation).
* Contrôle des règles d’hygiène et de sécurité alimentaire.

**2016 à 2018 : Boulanger chez « Le pain levain » à Toulouse**

* Fabrication boulangère (pain et viennoiserie) et préparation de quiches, de tartes salés, de feuilletés et de paninis.
* Contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout au long du processus de fabrication et contrôle de l’aspect des produits finis.
* Gestion des stocks, approvisionnement et réception de la marchandise.

**2013 à 2016 : Boulanger chez « Au bon pain » à Toulouse**

* Préparation des pâtes à pain (complet, au levain, campagne, seigle, bio, sans gluten) et des viennoiseries.
* Gestion des stocks, approvisionnement et réception des marchandises.
* Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels et contrôle du bon fonctionnement des appareils (batteur-mélangeurs, pétrins, four).

**Expériences Professionnelles**

**Formation**

**2013 : BP Boulanger en alternance (mention complémentaire en pâtisserie boulangère):** Conception et réalisation des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Organisation et gestion de la production en boulangerie, incluant l’approvisionnement, les stocks, l’animation d’équipe, le calcul des prix et des marges. Vente des produits de boulangerie.

**2013 : CAP Boulangerie :** Apprentissage des techniques de fabrication des produits de boulangerie : techniques de pétrissage de la pâte, pesée,... Connaître les techniques de façonnage, de cuisson, des règles d’hygiène, de la gestion des stocks et des techniques de vente.

Pierre **L’Assure**

**Centres d’intérêt**

**Qualités**

**Compétences**

+336 01 02 03 04

votre.nom.prenom@gnail.com

Marseille, France

linkedin.com/votre-profil

**Contact**