

* 2011 - CAP EVS - Certificat d’aptitude professionnelle - Option A produits alimentaires - Lycée Brassens - Seine-Saint-Denis
* 2014 – CQP - Certificat de qualification professionnelle - Vendeur-Vendeuse Conseil en Boulangerie-Pâtisserie

**02/2017 – Auj : Vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie - Chez FARINE & O – Paris**

* Accueil de la clientèle
* Conseiller le client en fonction de ses besoins
* Vente de produits de boulangerie
* Encaissement des règlements
* Prise de photos pour le site internet

**07/2013 – 09/2019 : Vendeuse conseil en boulangerie - Chez Boulangerie l’Essentiel – Paris**

* Accueil de la clientèle
* Conseiller et renseigner le client en fonction de ses besoins
* Vente de produits de boulangerie
* Préparer les commandes
* Mise en valeur des produits

**03/2012 – 04/2013 : Vendeuse en boulangerie-pâtisserie - Chez Carrefour - Rayon boulangerie - Bercy**

* Vente de produits de boulangerie
* Ranger des produits selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
* Ôter un produit impropre à la vente
* Approvisionner les étals
* Étiqueter les produits selon les normes en vigueur
* Règles d’hygiène et de sécurité alimentaire
* Utilisation d’appareils de lecture de codes-barres

**Stage
Eté 2011 : Service en Boulangerie - Chez Leclerc – Le Blanc Mesnil**

**Formation**

**Expériences Professionnelles**

Vendeuse conseil en boulangerie diplômée, j’ai exercé mon activité professionnelle pendant 8 ans au sein de plusieurs boulangeries en région parisienne. Passionnée par mon métier et désireuse de découvrir de nouveaux horizons, je suis actuellement en recherche d’un poste à temps plein ou à temps partiel en CDI dans la région nantaise.

**A propos de moi**

**Vendeuse en boulangerie qualifiée - disponibilité immédiate**

* Cuisine (participation à plusieurs ateliers de cuisine)
* Informatique et nouvelles technologies
* Photographie culinaire
* Décoration (art de la table)

**Centres d’intérêt**

* Accueillir une clientèle
* Proposer un service, un conseil, un produit adapté à la demande du client
* Connaissances des compositions de produits en boulangeries (allergènes, types de farine, ingrédients…)
* Petite comptabilité
* Définir les besoins en approvisionnement
* Règles d’hygiène et de sécurité alimentaires
* Argumentation commerciale
* Entretenir un poste de travail

**Qualités**

* Accueillir une clientèle
* Proposer un service, un conseil, un produit adapté à la demande du client
* Connaissances des compositions de produits en boulangeries (allergènes, types de farine, ingrédients…)
* Petite comptabilité
* Définir les besoins en approvisionnement
* Règles d’hygiène et de sécurité alimentaires
* Argumentation commerciale
* Entretenir un poste de travail

**Compétences**

**Contact**

+336 01 02 03 04

votre.nom.prenom@gnail.com

Marseille, France

linkedin.com/votre-profil

Louise **LEPAIN**