+

EL FAIZI Tigané
16 rue Clément Marot
66000 Perpignan

28 ans
Port. : **06-01-29-67-65**

Permi + voiture OK
Dispo immédiatement

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :

Intérim St Charles

2012-2013 Employé boulanger **«La Boulangerie du Parc» à Alenya** (vente de la boulangerie nouvel employeur n'a pas repris le personnel)

2010-2012 Apprenti boulanger **«La Boulangerie du Parc» à Alenya**

- Elaboration et cuisson du pain et de la viennoiserie traditionnelle
- Préparation des produits à emporter (quiches salées, sandwichs ...)
- Formation au pétrissage et façonnage des appareils
- Cuisson des viennoiseries

2010 Magasinier **«AFPA» à Rivesaltes**
Intérimaire **St Charles à Perpignan**

2009 CDD de 3 mois en boulangerie «**La Boulangerie du Parc**» à Alenya

AUTRES EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :

2006-2008 Apprenti carreleur «**Entreprise de Carrelage**» à St Nazaire

2004 -2005 Engagé dans l'armée de Terre «**Caserne d'Issoire**»

DIPLOMES ET FORMATIONS :

2012 CAP Boulanger au CFA de Perpignan

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

Connaissances informatiques : Internet
Centres d'intérêts : Lecture, musique, cuisine, sport

ATOUTS :

Ponctuel, souriant, bons sens du relationnel, dynamique et rigoureux, sens de responsabilité

CV déposé sur la table
→ pas de rencontre

Grégoire REMY

06.10.98.83.57
Permis B
Né le 27 Mars 1997
134 rue Nungesser et Coli
66000 PERPIGNAN

Objectif

Recherche Poste de Boulanger - Disponible

Cursus

Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées Orientales
CAP Boulangerie
Sept 2013 – Juin 2015
Collège Jean Mermoz –SAINT LAURENT DE LA SALANQUE (66)

Expériences Professionnelles

Depuis Septembre 2015

LE PAIN DE MON MOULIN – Mr Couillerot - Perpignan

- Formation Pâtisserie et snack
- Contrat d'apprentissage actuel en CAP Pâtisserie

De Juillet 2015 à Aout 2015 :

PATISSERIE CONFISERIE DU TECH – Mr Martinez – CABESTANY

- Emploi saisonnier durant l'été pour renforcer l'équipe des Pâtissiers
- Première expérience en tant que Pâtissier

De Septembre 2013 à juin 2015 :

BOULANGERIE PENT Anthony – Avenue du Roussillon – SAINT CYPRIEN

- Connaissance de toutes les étapes de fabrication du pain (Dosage, Pétrissage, Divisage, Façonnage, Apprêt, Enfournement, Défournement)
- Connaissance et mise en application des temps de pousse et des cuissons en fonction des différents types de pains (baguettes, petites pièces, grosses pièces, viennoiseries, pains spéciaux ...)

Expériences de stages en entreprise

LA PAILLASSE – BOURG SAINT ANDEOL (Ardeche) – boulangerie pâtisserie. Octobre 2010 : stage découverte de l'entreprise en classe de 4ième – fabrication de pains et de pâtisseries

BOULANGERIE PATISSERIE PENT Anthony - SAINT CYPRIEN (66).Juillet 2013 : 1 semaine en stage de découverte en pâtisserie – fabrication de pâtisseries et formation au métier

BOULANGERIE PATISSERIE « La Cerise sur le Gateau » : Juillet 2013 : 1 semaine en stage de découverte en pâtisserie – découvrir une autre entreprise différente et me former à d'autres techniques

Grégoire REMY

134 rue Nungesser et Coli

66000 PERPIGNAN

Madame, Monsieur,

Ayant obtenu mon CAP de Boulanger en 2015, j'ai décidé de compléter ma formation par un CAP Pâtisserie que j'effectue actuellement.

J'ai réalisé mes deux années de CAP auprès de la Chambre des Métiers des Pyrénées Orientales et étais employé en tant qu'apprenti depuis septembre 2013 à la Boulangerie PENT à Saint Cyprien.

J'ai pris beaucoup de plaisir dans cette entreprise et au cours de ma formation de boulanger, qui correspond à un souhait depuis de nombreuses années. J'ai également eu la chance de travailler chez un professionnel qui m'a donné goût au métier, m'a laissé beaucoup d'autonomie et de responsabilités afin d'apprendre au mieux ce métier.

J'ai également découvert le métier de Pâtissier et également le snacking sur les deux dernières expériences.

Aujourd'hui et pour des raisons personnelles et financières je souhaite m'orienter vers un poste de boulanger.

C'est la raison pour laquelle, je me permets de vous proposer ma candidature.

Je me tiens à votre entière disposition pour vous rencontrer et vous exprimer mes motivations.

Restant à votre disposition, et en espérant vous rencontrer, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de ma considération.

Annie RAMBLADO

16/10/89 (26 ans).

33 avenue de Belfort
66000 Perpignan

Mobile : 06 62 14 13 77
Fixe : 09 54 05 08 36
E-mail : a.ramblado@yahoo.fr

Vendeuse en Boulangerie

Compétences Professionnelles

- Accueillir le client, identifier ses besoins et le conseiller sur les produits et services
- Techniques de vente
- Procédures de caisse
- Vérifier le fonds de caisse à la prise de poste et effectuer le comptage à la fermeture
- Utilisation de la trancheuse
- Présentation de produits à la dégustation (derrière le comptoir et hors comptoir)
- Animation ponctuelle saisonnière (noël, pâques, journée caritative,...)
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Effectuer la coupe de produits frais et la mise en rayon
- Maitrise de logiciels de traitement de texte, tableurs
- Réaliser l'emballage de produits frais pour le rayon libre-service ou les commandes
- Techniques d'emballage et de conditionnement
- Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison
- Effectuer le stockage et le rangement des marchandises en réserve et mettre en place les produits sur le lieu de vente
- Contrôler l'état et la conservation des produits périssables et retirer les produits impropres à la vente
- Procéder à l'inventaire des produits
- Effectuer l'entretien du magasin, du plan de travail et du matériel

Expérience Professionnelle

Février 2014 – Décembre 2015 - Vendeuse à Bakers Delight (Franchise de boulangeries) à Morley, en Australie-Occidentale
Février - Septembre 2012 - Equipière polyvalente au McDonald's de Porte d'Europe à Perpignan
Juillet 2009 - Réceptionniste dans un salon de coiffure près de Narbonne
Juin 2007 - Stage d'un mois à la Direction des Services Fiscaux de Perpignan (BAC STG)
Février 2005 - Stage de 3 jours chez un fleuriste de Narbonne (Classe de 3e)

Formation

2009 -2011 – Licence Langues Etrangères à l'Université Perpignan Via Domitia
2009 – BAC STG des Ressources Humaines au Lycée Jean Lurçat à Perpignan

Langues

Anglais courant (lu, écrit, parlé)
Espagnol (Lu : courant, écrit/parlé : bases)

M. BOUDIN Jérôme
6/6/63 -
37 Av de la Rose des Vents
Hameau de la plage IV
66470 SAINTE MARIE LA MER
Tel : 06 84 53 83 44

Permis B avec véhicule

BOULANGER QUALIFIÉ

- **Disponibilité immédiate**

Formation :

- CAP Boulanger (1982)
- 1° année de brevet de maitrise

Compétence :

- Fabrication
- Façonnage
- Cuisson
- Vente, Service livraisons
- Relations clientèle
- Respect des normes d'hygiène et de sécurités
- Management d'équipe

Points forts :

- Réactif
- Très bon relationnel
- Esprit d'équipe
- Mobile
- Polyvalent

Expérience Professionnelle :

Juin 2014-Avril 2015
BOULANGER
S_A_S Aline ANTHONY- Cannet En Roussillon (66140)
- Préparation
- Fabrication
- *Façonnage*
- *Cuisson*
- *Travail sur Précuit*

2006-2013
BOULANGER
Société L'ÉPI CATALAN - ST Laurent de la Salanque (66250)
- Préparation
- Fabrication
- *Pétrissage*
- *Façonnage*
- *Cuisson*
- *Travail sur Précuit*

1997-2005
BOULANGER
Société L'ÉPI CATALAN – Le BARCARÈS (66420)
- Cuisson *Pains spéciaux*
- Travail sur Précuit

1994-1997
BOULANGER
Société PANISSIMO- PERPIGNAN (66000)
- Cuisson *Pains spéciaux*
- Travail sur Précuit

1990-1994

- Contrats saisonniers, stages de perfectionnement

INFORMATION COMPLÉMENTAIRES

1985 – 1990 : Soutien de famille dans une exploitation agricole
1983 – 1985 : Engagement Armée