



13/06/1996 (27 ans)
Permis B

*** ** *

Rognac (13340)

*****.*****@*****.***

Stage Chauffeur Poids Lourd, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 /

Stage Chauffeur Poids Lourd

Réalisation des opérations d'attelage, Contrôle de l'état de fonctionnement du véhicule
Vérification itinéraire en fonction des consignes de livraison, Organisation et contrôle du
chargement des marchandises dans le véhicule, Vérification de la conformité de la
livraison,
Organisation du transfert et de la livraison des produits aux clients,
Déchargement des palettes, utilisation du transpalette (manuel, électrique)

mai 2019 / août 2019

Boulangier

Boulangerie Guichard- Aix Les Milles

CDD- Réalisation de pains, pains spéciaux, viennoiseries, façonnage, pétrissage,
enfournement et
cuisson. Respect des règles d'hygiènes et de sécurité, (Nettoyage du laboratoire).

mars 2019 /

Chauffeur-livreur

Entrepôt DB Shenker

Mission courte- Accompagnement durant la tournée de livraison, déchargement
camion et livraison.

déc. 2018 / févr. 2019

Agent de Quai

Chronopost- Marignane

Gestion des Réceptions et livraison, stockage et sortie des différents produits
Manutention charge lourdes, Utilisation de chariot élévateur.

déc. 2017 / janv. 2018

Boulangier

Boulangerie Casino Supermarché- Aix en Pce

Mission intérim - Réalisation pains spéciaux, façonnage, cuisson.

déc. 2017 /

Boulangier - Boulangerie

Casino Supermarché - Marseille- Ste Anne

Mission Interim - Réalisations pains, et pains spéciaux, enfournement, cuisson.

oct. 2017 / déc. 2017

Boulangier

Boulangerie Aix Les Milles

Mission intérim - Réalisation pains, enfournement, cuisson.

sept. 2014 / mai 2016

Boulangier

Boulangerie DUROUX - Rognac

Réalisation de pains, pains spéciaux, viennoiseries de tout genre
Maîtrise du matériel de pétrissage, façonnage, enfournement, cuisson.

janv. 2012 / déc. 2014

Apprenti Boulangier 1ere et 2eme année

CFA COROT MARSEILLE

* Cours Généraux

* Apprentissage théorique et pratique de la réalisation de pains et pains spéciaux,
viennoiseries,

apprentissage des techniques de réalisations: Pétrissage, façonnage, enfournement,
cuisson.

* Respect des règles d'hygiène et de sécurité

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2012 / juin 2014 **Cap** - CAP
Corot

COMPETENCES

DB, pains, pains spéciaux, viennoiseries

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français