

 **Boulangerie Gergaud** Sulniac 04/2010 - 04/2022 - Artisan Boulanger Pâtissier Chocolatier ,Chef d'entreprise - Fabrication de pain courant, pains spéciaux, pain de tradition française - Travail sur pâte fermentée, sur poolish, sur levain liquide et pâteux - Fabrication de viennoiserie : pâte levée, pâte levée feuilletée, pâte feuilleté, Pâtisseries

**Boulangerie, Le chenadec** Arzon CDI 10/2008 - 03/2010 - Boulanger|.Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.

**Délifrance** Theix Intérim 03/2008 - 10/2008 **-** Opérateur de production**,**

**Le Ster** Locminé CDD 04/2007 - 02/2008 -Préparateur de fabrication,

**Boulangerie Gergaud** Vannes 03/1998 - 02/2007- Artisan Boulanger Pâtissier Chocolatier

**Boulangerie Gergaud**  Le Bignon 07/1992 - 02/1998 - Artisan Boulanger Pâtissier

**Boulangerie, Dénos** Muzillac CDI 05/1987 - 06/1992 - Ouvrier Boulanger Pâtissier

**Boulangerie Bernard** lanslevillard 12/85 - 04/86 ;12/86 - 04/87 - boulanger aide pâtissier

**Boulangerie, Josse** Locmariaquer CDD 03/1985 - 09/1985  **-** Ouvrier Boulanger Pâtissier

**Boulangerie Olivier** Arzal 09/1981 - 08/1983 - Apprenti Boulanger Pâtissier

**Boulanger Tourier**

**Pacours professionnel**

**GERGAUD**

**Gilles**

.

* Donec turpis mauris, auctor vitae sollicitudin in, elementum efficitur tellus.
* Aenean nec turpis tortor. Ut placerat varius vivera vestibulum eu dictum purus.
* Ut lacinia commodo erat id vulputate. Orci varius natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus.

****

**Mon profil professionnel**

 **Compétences**

-Gestion du personnel

-Négociations des prix d’achat prés de différent fournisseur

-Commande, réception et contrôle de marchandise

-Élaboration d’un prix de vente

-Informer et conseiller le client

-facturation clients

-Formation d’apprenti

-Connaissance et application des règles d’hygiène

-Maîtrise Word, Excel, Ciel facturation Back food process



 0649225259

 8 Rue Marcel Pagnol St Avé

 gergaud.gilles@hotmail.fr

- Boulanger primé au niveau départemental 6 fois(Baguette de tradition, Galette des rois) ayant 38 années d'expérience en Boulangerie Pâtisserie artisanal.

- Professionnel cherchant à approfondir ses connaissances des techniques classiques et à assumer des responsabilités.

- Boulanger maîtrisant tous les aspects de la préparation pains courant baguettes, pains spéciaux, petits pains et Viennoiseries - Connaissances en Pâtisserie



 **FORMATION**

SALLE DE SPORT

 - 09/1987 - 06/1992 : Brevet de Maitrise Boulanger - CFA De Vannes

 - 09/1981 - 06/1983 : CAP Boulanger - CFA de Vannes

 **Centre d'intérêt**

 - Vélo

 - Bricolage

 - Marche

 - Lecture

 -o

 -Bricolage

 -Marche

 -Lecture

