



**MILANN COLLET**

## CONTACT

🏠 11 lezevy plumergat

☎ 07 72 24 49 87

✉ milanncollet56gmail.com

## COMPÉTENCES

- Avoir une bonne connaissance des matières premières et recettes.
- Savoir gérer leur confection.
- Réussir le pétrissage et le façonnage de la pâte

## CENTRE D'INTERÊTS

- Sport
- Voyage

## MON PROFIL

- Curieux d'apprendre
- Attentif et à l'écoute des recommandations
- Adaptation facile

## FORMATION

---

### Collège Kerfontaine (Pluneret) :

- **Juin 2022**  
Diplôme DNB avec mention

### CFA de Vannes :

- **2022/2024**  
Diplôme CAP boulanger
- **2024/2025**  
Diplôme mention complémentaire

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

---

- **Janvier 2022 :**  
J'ai effectué un stage de découverte durant 2 semaines à la boulangerie Maison Roussel à Grand-Champ
- **Septembre 2022 :**  
Je débute mon apprentissage sur 2 ans à la boulangerie Maison Roussel à Grand-Champ
- **Septembre 2024 :**  
Suite a mon obtention de CAP je débute la mention complémentaire boulanger