

Damien Durot

☎ 06 72 65 26 36 | ✉ damiend-56@hotmail.com

Ouvrier boulanger

Profil

Ouvrier boulanger et pâtissier avec plus de 10 ans d'expérience en production artisanale. Polyvalent, rigoureux et passionné par le métier, je maîtrise aussi bien la fabrication de pains traditionnels que de produits de pâtisserie. Habitué au travail en équipe et aux rythmes soutenus, je cherche à mettre mon savoir-faire au service d'une boulangerie artisanale dynamique.

Expériences professionnelles

2017 – 2025 | SARL Gozlan Le Saux – Ouvrier polyvalent

- Préparation de pains, viennoiseries et pâtisseries
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Travail en équipe dans un rythme soutenu

2016 – 2017 | SARL Gozlan Le Saux – Apprenti boulanger

- Formation pratique en boulangerie artisanale
- Participation à la fabrication et à la cuisson

2015 – 2016 | SARL M.A.R – Pâtissier (2 x 6 mois)

- Réalisation de pâtisseries traditionnelles
- Préparation des crèmes, pâtes et décorations

2015 (1 mois) | SARL Gozlan Le Saux – Pâtissier

2014 (1 mois) | SARL Le Bris – Pâtissier

2011 – 2014 | EURL Hardat – Apprenti pâtissier

- Apprentissage complet en pâtisserie
- Découverte des bases du métier

Formations

•2016 – 2017 | CAP Boulanger – CFA de Vannes •2013 – 2014 | Mention Complémentaire Pâtisserie – CFA de Vannes •2011 – 2013 CAP Pâtissier – CFA de Vannes

Compétences

- Fabrication pains, pâtisseries • Organisation et rigueur
- Respect des normes d'hygiène • Travail en équipe
- Polyvalence et rapidité d'exécution • Ponctuel