NICOLAS LE DOUJET

BOULANGER

📍 3 rue des Bergeronnettes, 56240 Plouay

📧 Nicold56@hotmail.fr | 📞 06 34 99 81 92

PROFIL

Boulanger expérimenté avec plus de 20 ans d'expérience en fabrication artisanale, façonnage, cuisson et création de pains et viennoiseries. Rigoureux, autonome et attaché à la qualité des produits ainsi qu'au respect des règles d'hygiène.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

06/2026 – 07/2026
Boulanger – Quimperlé

09/2023 – 07/2025
Employé polyvalent – Noz

03/2011 – 07/2023
Boulanger – SARL Le Bouedec

02/2005 – 03/2011
Boulanger – Richard Le Forestier
• Participation au concours des Baguettes d'Or (2e place).

09/2002 – 02/2005
Boulanger – Baldet David
• Après un an en pâtisserie, spécialisation en boulangerie.

08/2000 – 08/2002
Apprenti boulanger – Sourice Dominique

COMPÉTENCES

- Fabrication de pains traditionnels, levain, brioches et viennoiseries
- Pétrissage manuel et mécanique
- Façonnage, fermentation et cuisson
- Développement de nouvelles recettes
- Réglage des fours et machines
- Respect des normes HACCP et d'hygiène

FORMATION

CAP Boulanger – CFA Boulangerie (2002)

LANGUE

Français

PERMIS

Permis B + mention 79.06 (EB)

CENTRE D'INTÉRÊT

Cinéma