Jean Lou NIOL
La Gourionnaie, 169
56350 ALLAIRE
06 02 34 75 80
nioljeanlou@gmail.com

Permis B + véhicule

Boulanger

COMPETENCES

- Pétrissage de tous les pains
- Façonnage
- Division
- Mise au four
- Balayage du four à pain
- Nettoyage du laboratoire
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- -Travail en équipe

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2024 à 2026 :

- Apprenti boulanger – la mie potiane Saint Jean La Poterie

2021 à 2024 :

- Agent de conditionnement – ESAT Talent'EA – Saint-Jacut-les-Pins

2023

- Stage en boulangerie : (2 mois)

-Aucfer (Rieux)
-Chez Gaël (Redon)
-E.leclerc Saint Nicolas de Redon

2018 à 2021 :

-CDD - Conditionnement -Viamaster- Allaire
-Saisonnier agricole (vendange – cueillette légume)
-Stages en cuisine / Service (4 mois)
.Traiteur et Gourmandises (St-Jean-la-poterie)
.Cuisine et service au sein de la cuisine collective du lycée Marcel Callo (Redon)
.Restaurant Cinémanivel (Redon)
.Restaurant scolaire (Allaire)

2016

-Aides régulières et remplacements sur l'exploitation familiale volailles fermières fruits rouges (Ferme de Bellevue -St-Jean-la-poterie)

FORMATIONS – DIPLOMES :

-2026 :
CAP Boulanger (CFA Vannes).
- 2019 : CAP Agent Polyvalent de restauration (Lycée Beaumont – Redon) .

CENTRES D'INTERETS :

Détecteur de métaux / Musique (bénévole festival Ile Fest Redon) / Palet Breton