Antoine Le Meyec



Informations personnelles

Antoine Le Meyec

antoinelemeyec6@gmail.com

0611861878

64 B rue du Général de Gaulle
56400 Saint Anne d'Auray

10 janvier 2004

B

Compétences

Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Gestion des stocks et des commandes.

Connaissances des matières premières ainsi que les matériaux de production.

Maitrise des pétrissages, divisions, façonnages et cuissons des différents pains.

Centres d'intérêt

- Sport: Course à pied, randonnée, cross fit.

Profil

Boulanger/tourier de 22ans, passionné avec 6 années d'expérience dont 5 ans en alternance et 1 an en tant que salarié en boulangerie artisanale.

Je suis opérationnel pour tenir un poste en tant que boulanger/tourier.

Profil sérieux, rigoureux, créatif, autonome, ouvert d'esprit en équipe, réactif puis s'adapte à toutes les situations de travail en production et aux diverses demandes des clients.

Formation

CAP boulanger **de août 2020 à juil. 2022**
Chambre des métiers et de l'artisanat, Vannes

Mention Complémentaire boulangerie spécialisée **de août 2022 à juil. 2023**
Chambre des métiers et de l'artisanat, Vannes

Brevet Professionnel boulanger **de août 2023 à juil. 2025**
Chambre des métiers et de l'artisant, Vannes

Expérience professionnelle

Apprenti boulanger **de août 2020 à juil. 2022**
Le Fournil du Golfe, Plescop

Apprenti boulanger **de août 2022 à juil. 2025**
Le Petit Pain de Sucre, Vannes

Erasmus **de févr. 2025 à mars 2025**
Horno-Pasteleria Casani, Valence (Espagne)

Expérience à l'étranger durant 3 semaines dans le cadre de ma formation du Brevet Professionnel boulanger.

Transmission à l'entreprise de mon savoir faire en boulangerie française.

Apprentissage des produits espagnol.

Boulanger **de sept. 2025 à févr. 2026**
Go interim, Lorient
Mission d'interim en grande distribution à Super U Malansac.
Pain, brioche fait maison.

Boulanger **de avr. 2026 à sept. 2026**
Blé d'Ecume, Carnac
Saisonnier pour l'été