

PAUL DUPONT

 Brest
 (+33) 600 00 00 00
 paul_dupont@gmail.com
 Mobilité Bretagne

PRÉSENTATION

Je désire mettre mon savoir-faire au service de votre boulangerie traditionnelle reconnue pour la qualité de ses produits. J'ai acquis des connaissances techniques, de la préparation du pain depuis le pétrissage de la pâte au défournement, en passant par la fermentation et le façonnage jusqu'à la cuisson. J'ai bénéficié de nombreux conseils professionnels pour maîtriser cet art et je sais organiser mon travail dans les règles d'hygiène les plus strictes. Habile, rigoureux(se) et robuste, je suis prêt(e) à travailler en horaires décalés qui n'ôtent en rien mon sourire et mon amabilité naturelle

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- 12/2019 - 05/2020 **Stagiaire** **Bon Pain Brest Boulange**
Préparation du pain, pétrissage, défournement. Gestion d'une boulangerie, comptabilité, RH.
- 12/2018 - 05/2019 **Research Fellow** **Universidad Politécnica de Cataluña**
Obtuve una beca del Gobierno español para realizar una estancia en el departamento de mi elección. Elegí el departamento VEU, dirigido por el Prof. Antonio Bonafonte y enfocado en el desarrollo de tecnologías relacionadas con la voz.
Trabajé bajo la supervisión del Dr. Santiago Pascual en sistemas de síntesis de voz, publicando el paper "Problem-agnostic speech embeddings for multi-speaker text-to-speech with SampleRNN", aceptado como presentación oral en el décimo ISCA Speech Synthesis Workshop.

FORMATION

- 02/2020 - 07/2020 **Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)** **L'Ecole des Pros Brest**
Reconversion boulanger. Les RNN m'ont saoulé.
- 02/2019 - 07/2019 **Estudiante de Intercambio** **ETH Zürich**
Trabajando en video inpainting bajo la supervisión de Sergi Caelles, el Dr. Martin Danelljan, el Prof. Xavier Giró-i-Nieto y el Prof. Luc Van Gool.

LANGUES

Français : langue maternelle
Catalan : B2
Serbo-croate : night-club level

CERTIFICATIONS

Patissier spécialiste
Permis B

INFORMATIQUE

Microsoft Office
Logiciels comptabilité