

Mélanie Boussat

8 rue Hélène Boucher
31600 MURET – France
+33 (0)6 69 19 59 58

boussat.m@live.fr

www.melanieboussat.com

Permis voiture

Permis de travail PVT

Boulangère Préparatrice / vendeuse

FORMATION INITIALE

2009

Bordeaux, France

CAP Boulanger

CFA des compagnons du devoir

2007

Bordeaux, France

Brevet des collèges

Collège Georges Lapierre

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Depuis Oct. 2014

Toulouse, France

FOURNIL DE PIERRE

Boulangère et préparatrice vendeuse (sandwicherie et pâtisserie)

Fabrication du pain artisanal (de la conception à la cuisson) en respectant les normes d'hygiène et de sécurité HACCP.

Encadrement et formation d'un ouvrier au poste de boulanger et de deux ouvriers au poste de préparateur en laboratoire.

Vente et mise en valeur des produits en vitrine (merchandising).

De Sept. 2012 à Oct. 2013

Canon, France

BOULANGERIE CASSAGNE

Vendeuse

Gestion de la caisse, vendeuse et mise en valeur des produits (merchandising).

Technique de vente additionnelle, contact avec le client.

De Juin 2012 à Août 2012

La brède, France

BONCOLAC

Intérimaire en formation

Formation cuisine des garnitures industrielles pour la fabrication de pains surprises surgelés.

Application des processus de la chaîne du froid ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité.

Prélèvement biologique de surface. Utilisation de machines industrielles d'emballage sous vide.

De Mars 2011 à Mars 2012

Martillac, France

LE FOURNIL DE MARTILLAC

Boulangère artisanale et industrielle

Préparation de pains spéciaux au sein d'une entreprise de distribution en centrale de fabrication. Respect des règles d'hygiène et de sécurité et entretien des machines.

FORMATION CONTINUE

Oct. 2015
Toulouse, France

Certification hygiène HACCP

COMPETENCES

- Connaissance et application de la norme hygiène (HACCP),
- Préparation des pâtes à pain de la pesée à la cuisson,
- Tourier (confection de viennoiseries artisanales),
- Pétrissage manuel et mécanique,
- Vente, utilisation de la caisse enregistreuse,
- Participation au concours de meilleur ouvrier de France.