2018-2020  Diplôme BP Boulanger

Bobigny*Campus des métiers et de l’artisanat*

2017-2018  Diplôme CAP Boulanger

Paris*EPMT PARIS*

2015-2017 Diplôme CAP Boucher

Paris *Ecole Professionnelle De La Boucherie*

**Langues**  **Espagnol:** Niveau scolaire

**Anglais:** Niveau scolaire

**Logiciels:** Word, Excel

**EXPERIENCE PROFESSIONNELLE**

**2017-2020 Comptoir de Milana**

***Paris* Apprenti Boulanger en CAP puis en BP**

Tâches réalisées: peser ,pétrissage, façonnage , cuisson , préparation d’une commande , gérer un apprenti

**Oct 2019 Concours du meilleur jeune boulanger de France**

***France* 2 ème Ile De France**

Tâches réalisées: brioche, pain de tradition , viennoiserie , pain party et semelle salée

**2015-2017 Boucherie de la mairie**

***Saint-leu-la-foret* Apprenti Boucher**

Tâches réalisées: désosser , découper , préparer une vitrine , préparer une commande , vendre à la clientèle

**CENTRES D’INTÉRÊT**

natation , jeux vidéo , films , séries , voyages

**FORMATION**

**TORGUE MAXIME**

**Boulanger**

Saint-Prix

Tél : 0644786587

Email : torgue.maxime@gmail.com