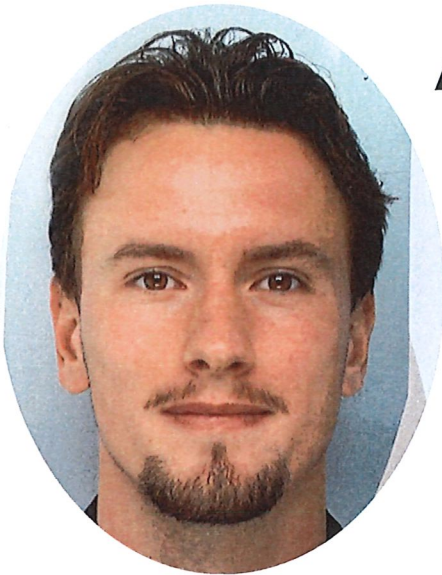




Adam Blouard

Je suis disponible pour un travail à plein temps. Je suis quelqu'un d'autonome, patient, toujours professionnel, je suis dynamique dans tout ce que j'entreprends, j'aime l'esprit d'équipe tout comme les postes plus indépendant. J'ai une très grande capacité à m'adapter et une volonté d'apprendre continuellement. Je suis toujours passionné par ce que je fais.

Expériences



3eme meilleur prix de la tradition des hauts de seine 2025



Maison Lagrue d'octobre 2025 à fin avril 2026

Ouvrier boulanger et tourier

Élu meilleure chocolatine du monde en 2019

Pétrissage, division, façonnage des pâtes et gestion des pousses.

Créations des pains décorés et leur cuisson.

Tourage du feuilletage, croissant, fond de sucré, quiche, viennoiseries strié, bicolore...



06.34.28.65.44

adamxvixv@gmail.com



Annemasse

Langues

Français Anglais
couramment

Loisirs

Randonnée,
parachutisme, sports,
bivouac.

Permis B et A



Maison Laigneau de mars 2024 à août 2025

Ouvrier Boulanger et tourier

Pétrissage, façonnage, cuisson des pains et des viennoiseries.

Tourage des croissants, feuilletage classique et inverser, brioche feuilleté, babka, fond de tarte...



Maison Poilane d'octobre 2019 à novembre 2023

Boulangier

Gestion, chauffe et cuisson au four à bois.

Pétrissage, façonnage, cuisson des pains et des viennoiseries ainsi que les tartes au pommes Poilane

Création des pains décorés sur Miche de 2,2kg



L'académie du pain- Christian Vabret MOF de mars 2018 à août 2019

Ouvrier boulanger

Pétrissage, façonnage, cuisson des pains spéciaux et des viennoiseries.

Préparation des quiches et des snacks.

Entretien du labo et de four.

06.34.28.65.44

Adamxvixv@gmail.com

Blouard Adam

Boulangier - Tourier

Madame, Monsieur,

Passionné par le métier de boulanger depuis plusieurs années, je souhaite aujourd'hui rejoindre une entreprise dans laquelle je pourrai m'investir pleinement, évoluer et assumer de véritables responsabilités. Ce métier représente pour moi bien plus qu'un simple travail : c'est un savoir-faire exigeant qui demande rigueur, engagement et régularité au quotidien.

Je recherche un environnement basé sur la confiance mutuelle, où l'implication et le sérieux sont reconnus. J'apprécie particulièrement le fait d'apprendre continuellement, de perfectionner mes techniques et de découvrir de nouvelles façons de travailler afin de toujours progresser dans mon métier.

De nature ambitieuse et courageuse, je n'ai pas peur des efforts ni des responsabilités. Mon parcours et mon expérience personnelle m'ont permis de développer une bonne capacité d'adaptation ainsi qu'un regard ouvert sur le métier. Avec humilité, je pense pouvoir apporter de nouvelles idées, une énergie positive et une réelle envie de contribuer au développement de votre équipe.

Sérieux, motivé et impliqué, je serais heureux de pouvoir échanger avec vous afin de vous exposer plus en détail ma motivation.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées

Blouard Adam