

Boulangerie à Lyon

Fiche repreneur **R15124** postée le **03 décembre 2024**

Son profil / parcours

Age : 32 ans

Niveau d'études :

Formation :

CAP boulanger : Validation d'expérience 2024 - Lyon,

CAP boulanger Espagnole : Certificat professionnel Boulanger 2021- Madrid,

Formation Leadership & Management d'équipe - 2023 - Madrid,

Formation Initiation à l'entrepreneuriat - 2022 – Madrid,

Cour de cuisine et pâtisserie à l'Institut Supérieur de Gastronomie 2010 - 2012-Pérou.

Parcours professionnel :

32 ans, boulangère avec 13 ans d'expérience dans 9 pays dans l'Amérique latine, l'Europe et l'Asie,

Je suis en train de créer ma boulangerie au levain de blé BIO cultivé en France, engagée à défendre une alimentation saine,

Je cherche de local pour démarrer mon projet.

Compétences :

- Du management des équipes jusqu'à la réalisation des produits et de leurs évolutions,
 - Connaissance approfondie des techniques artisanales de pâtisserie et boulangerie artisanales traditionnelles et modernes,
 - Responsable de l'application des règles d'hygiène et d'entretien du laboratoire,
 - Travail en équipe, capacité d'assumer différents rôles selon les besoins,
 - Bonnes compétences organisationnelles, autonomie et souci du détail,
 - Ponctualité et discipline pour assurer une performance de travail optimale,
 - Adaptabilité, rigueur et passion,
 - Expériences professionnelles dans la Boulangerie dans 9 pays différents,
- Capacité de la création de nouveaux produits.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 40 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Boulangerie.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Lyon (69000)

Motivation pour cette reprise :

Je suis en train de créer ou repris ma boulangerie au levain de blé BIO cultivé en France, engagée à défendre une alimentation saine.
Je cherche un local pour démarrer mon projet.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

Je suis boulangère, pâtissière et cuisinière depuis 2011,

J'ai travaillé dans des boulangeries et des cuisines de Bali, Bangkok, Lima, Cuzco, La Paz, México DF, Panama City, Madrid, Barcelone, Gante, jusqu'à Lyon et j'ai récemment occupé le poste de chef boulanger à Madrid et à Lyon,

Ces dernières années mes efforts se sont également concentrés sur l'établissement de relations avec des agriculteurs et des meuniers basés en France et sur l'approvisionnement en blé anciens issus de l'agriculture biologique qui ont moins d'impact néfaste sur la santé des sols.