

Boulangerie La Paline

Thomas TEFFRI-CHAMBELLAND

Artisan Boulanger

22, Rue Longue Andrône

04200 Sisteron

Tel: 04.92.31.95.25

Email: thomas@lapaline.com

Site: <http://lapaline.com>

Diplômes, titres et références professionnelles des Formateurs

Thomas TEFFRI-CHAMBELLAND, Formateur, responsable de la formation.

Diplômes scolaires et universitaires:

- Baccalauréat** du second degré, session juin 1992, série C, **mention AB**
- Deug B** Sciences de la nature et de la Vie, session 1994, **mention TB+félicitations du jury**
- Licence es sciences naturelles**, session 1995, **mention TB**
- Maîtrise de biologie cellulaire et physiologie-biologie générale**, session 1996, **mention B**
- CAPES de sciences de la vie et de la terre**, session 1997, **reçu 17°.**

-**CAP de boulanger**, session 2000

Formation et expériences professionnelles

-professeur stagiaire au collège longchamp (23 rue Jean de Bernardy 13232 Marseille 01), année scolaire 1998-99

-professeur titulaire au collège Joseph D'Arbaud (Route de Tavernes, 83670 Barjols), année scolaire 1999-2000

-Artisan boulanger depuis mai 2001. (en disponibilité de l'éducation nationale)

Le projet de formation apparaît aujourd'hui comme un aboutissement de mes études et de mes diverses expériences professionnelles.

Expériences d'enseignant de l'éducation nationale et mon expérience d'artisan boulanger.

Mes connaissances universitaires sont exploitées dans l'enseignement théorique indispensable à toutes pratiques raisonnées de la boulangerie.

Les pratiques pédagogiques liées à ma formation d'enseignant sont indispensables au bon déroulement des actions de formation.

Emmanuel GRAND, Formateur, encadrant.

Diplômes scolaires et universitaires:

1985 **Baccalauréat** série D'. Lycée Edgar Faure, Montmort (39)

1987 **BTSA** Industrie Agro-alimentaire, ENILBIO de Poligny (39)

2004 **CAP** de Boulanger, CEPAL de Laxou (54)

Formation et expériences professionnelles

1989-1992 Enseignant au LEPA de Plombières-les-Dijon (21), en classes de première, terminale IAA et Bac Pro. Responsable du déroulement et du suivi des stages en entreprises.

1990-1992 Co-responsable d'atelier de fabrication de beurre et crème, CLFC Belfort (90)

- 1992-1995 Responsable de fabrication AOC Bleu de Gex, société Rietmann, Saint Claude (39).
- 1995-1997 Employé en restauration rapide, au « bon Apt », Apt (84).
- 1998-2003 Commerçant Bar, Tabac, Pizzeria à Diarville (54).
Affaire en nom propre.
Tous les postes sont occupés: Pizzaiolo, service en salle de restauration, barman, buraliste, gestion des stocks, achats, relation clientèle, accueil, comptabilité...
- 2004 Apprenti boulanger-SARL Nollot à Mirecourt (88)
- 2005 Création d'une entreprise artisanale de boulangerie bio à Girmont Val d'Ajol (88)
- 2005 Employé de la légendaire boulangerie La Paline.
Assure les postes de boulanger qualifié, vendeur et formateur