

Curriculum Vitae

Persoonsgegevens

- **Naam** ***
- **Geslacht** Man
- **Geboortedatum** 1987
- **Woonplaats** ***
- **Rijbewijs** B
- **Beschikbaar** In overleg

Opleidingen & Cursussen

2008 - 2009	MBO4 certificaten: Ontbijtkoek en Beschuit	Behaald
2003 - 2009	MBO3 Allround Brood en Banketopleiding	Behaald
2001 - 2003	VMBO Kader Consumptieve Techniek	Behaald
	HACCP	
	ERP/D365	
	Heftruck certificaat	

Werkhistorie

Bedrijf : ***
Functie : Allround Operator/Operationeel Teamleider
Periode : 06-2018 - Heden

Functieomschrijving :

Operationeel Teamleider (05/2020 - heden):

20 medewerkers aansturen. Planning maken: voor de productie voor de dag, locaties/lijnen, pauzes, wie wat doet en produceert. Met afdeling bedrijfsbureau/planning volgorde bepalen voor productie. Systeem technisch de productie goedkeuren. Rapporten aan productiemanager. Functioneringsgesprekken voeren, medewerkers aannemen. Meewerkend voorman in de productie.

Allround Operator (06/2018 - 04/2020):

Het klaarzetten van recepten en machines instellen volgens productie opdrachten. Orde en netheid en veiligheid bewaken. Productiemachines op diverse wijze instellen ten behoeve van het deeg. Roersnelheden, temperaturen, snijvormen, walsen en hoeveelheden van grondstoffen toevoeren instellen. Allround procesoperator van 5 afdelingen waaronder:

- Lamineerlijn/afdeling recepten bladerdeeg draaien en verwerken tot halffabrikaat
- Ontbijtkoeklijn/afdeling voor het koken en verwerken tot half fabricaat
- Sheetslijn/afdeling voor het verwerken van bladerdeeg tot plakjes.
- Cookiedough/afdeling voor het maken van cookie dough deegstukjes voor ijs verwerkers.
- Inpakafdeling. Het bladerdeeg op de juiste manier inpakken. De correcte dozen, juiste codering, juiste pallets en voorzien van een ERP sticker.

Bedrijf : **Bakkerij *****
Functie : Brood- en banketbakker
Periode : 2010 -2018

Functieomschrijving :

Functieomschrijving: alles wat te maken heeft met produceren in de bakkerij zowel brood als banket. Grondstoffen opslaan, Grondstoffen afwegen, degen draaien. Degen verwerken met machines en schoonmaak werkzaamheden ten behoeve van een schone werkplek. Temperatuur van de ovens instellen. Gebakbereiding.

Bedrijf : **Bakkerij *****
Functie : Brood- en banketbakker
Periode : 01-2009 - 01-2010

Functieomschrijving :

Functieomschrijving: alles wat te maken heeft met produceren in de bakkerij zowel brood als banket. Grondstoffen opslaan, Grondstoffen afwegen, degen draaien. Degen verwerken met machines en schoonmaak werkzaamheden ten behoeve van een schone werkplek.

Werken en Leren/bijbaan

Bedrijf : **Bakkerij *****
Functie : Brood- en banketbakker
Periode : 2005 - 2009

Functieomschrijving :

Alles wat te maken heeft met Produceren in de bakkerij zowel brood, gebak als banket. Werken en leren.

Bedrijf : **Bakkerij *****
Functie : Brood- en banketbakker
Periode : 2003 - 2005

Functieomschrijving :

Alles wat te maken heeft met Produceren in de bakkerij zowel brood als banket. Werken en leren.