







# BAKKER SAMUEL DE HAAN

## CONTACT

-  Kersenstraat 8  
Gouda  
1234 AB
-  samuel@email.nl
-  linkedin.nl/samueldehaan
-  +06-00000000

## TALEN

- FRANS 
- NEDERLANDS 
- SPAANS 

## KWALITEITEN

- CREATIEF 
- POSITIEF 
- AUTONOOM 

## HOBBIES



## PERSOONLIJKE INFORMATIE



's Nachts werken en vroeg opstaan is voor mij geen enkel probleem. Ik ben een teamplayer en sta elke dag weer met een glimlach in de bakkerij. Naast een bakersdiploma ben ik ook in het bezit van 20 jaar ervaring.

Ooit begonnen bij de lokale bakkerij en nog steeds heb ik passie voor mijn vak. Ik werk netjes en ben georganiseerd.

## WERKERVARING



### 2001 - 2018 | BAKKER BAKKERIJ PIETERSEN - GOUDA

Bereiden deeg en bakken van brood, inkoop ingrediënten en contact met leveranciers, aansturen van een klein teams van leerlingbakkers.

### 1990 - 2000 | MEDEWERKER BAKKERIJ 'T STOEPJE - GOUDA

Assisteren bij het bereiden van deeg, broodbakken en versieren van taarten, verkoop aan de balie en verwerken bestellingen.

## OPLEIDINGEN



### 2014 | CURSUS LEIDINGGEVEN ROC RIJSWIJK

### 1985 - 1989 | MAVO CHRISTELIJK COLLEGE ALTENA RIJSWIJK

## BEHAALDE DOELEN



### 2018 | BHV diploma

### 2003 | RIJWEBIJS B

### 2001 | CURSUS SPAANS

## REFERENTIES

### BAKKERIJ PIETERSEN - De heer Vos, eigenaar

06-12345678 of bakkerij@pietersen.nl