



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*\*\*\*

Paris 20 Ménilmontant (75020)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## Employé polyvalent boulangerie, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

**janv. 2019 / déc. 2021    Employé polyvalent boulangerie**

Place d'Italie- Paris 13

\* *Choix et dosage des ingrédients pour la confection de pains (farine, levure, eau.\*.), en*

*fonction des recettes*

\* *Fabrication du pain*

\* *Suivi des cuissons*

\* *Gestion des produits en stocks*

\* *Disposition en vitrine*

\* *Accueil de la clientèle*

\* *Encaissement*

**janv. 2018 / janv. 2019    Employé polyvalent boulangerie**

Ivry

\* *Fabrication des pains classiques et spéciaux, en garantissant le respect des recettes conformément aux fiches techniques*

\* *Réception et stockage des matières premières et des produits alimentaires*

\* *Datage et stockage des produits et aliments utilisés*

\* *Vérification de la bonne application des règles et des procédures en matière d'hygiène et de*

*sécurité alimentaire*

\* *Nettoyage du matériel utilisé et des locaux*

*/ni A - 7C11R EmoInve nnlvvalpnt hnt lin naaria - ruinn+r.%.,;1*

### COMPETENCES

---

fiches techniques

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**