

Boulanger-pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2018 / Boulanger-pâtissier

sarl Alves

- * Prise en charge d'élèves en apprentissage avec un accompagnement personnalisé, développement de leurs compétences (préparations, cuissons, finitions, gestes techniques, programmation des machines ...).
- * Confection de pièces de boulangerie et de pâtisserie spéciales pour les festivités (Noël, Pâques, Halloween ...), création de visuels soignés et originaux.
- * Gestion des matières premières : suivi des flux, établissement des commandes fournisseurs et réception de la marchandise, stockage des denrées alimentaires.
- * Élaboration des produits d'après les fiches techniques et les objectifs de fabrication : pains traditionnels et pains spéciaux, viennoiseries, gâteaux et pâtisseries.
- * Respect des méthodes de travail et des procédures HACCP (suivi des fiches techniques, application des bonnes pratiques professionnelles en termes d'hygiène et de sécurité).
- * Supervision de l'achat, du stockage et de l'utilisation du matériel de cuisine.
- * Fabrication de crèmes et d'appareils pour garnir les bases.
- * Réception et contrôle minutieux des matières première, contrôle de conformité de la commande.

janv. 2018 / déc. 2022 Boulanger

Boulanger a Vielmur sur Agout

janv. 2011 / janv. 2018 Boulanger

Boulanger a Castres

janv. 1993 / janv. 2011 Boulanger en alsace

juil. 1992 / sept. 1992 Saison Île d oléron

janv. 1992 / janv. 1993 PH arc

* Armé dans la marine sur PH jeanne d

arc 1992-93

DIPLOMES ET FORMATIONS

août 1990 / août 1992 CAP pâtissier - CAP

Pâtisserie Richard, Meung-sur-Loire, 45

août 1988 / août 1990 CAP Boulanger - CAP

Boulangerie Bray André , Lailly-en-val 45

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français Courant

CENTRES D'INTERETS

Danse, Piscines, Vélo