



** **

Maurecourt (78780)

*****@*****.***

Boulangier, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2018 / oct. 2019

Boulangier

Pétrin de Maurecourt , Maurecourt , Yvelines

Compétences acquises :

* *Pâte roulée, coupée et façonnée pour former différents pains, des biscuits, de petits gâteaux, de la pâte à tarte et autres produits de boulangerie.*

* *Façonner du pain*

* *Débaucher un pétrin*

* *Enfourner*

* *Lamer avant de mettre au four*

* *Faire des viennoises*

* *Faire différents pains spéciaux*

* *Lancer un pétrin*

* *Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie*

* *Mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse*

* *Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons*

* *Diviser la masse de pâte en pâtons*

* *Conduire une fermentation*

* *Boulage des pâtons*

* *Création de plateaux à desserts attrayants pour les événements avec service traiteur.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2019

CAP Boulangerie - CAP

/

Ecoles

Des Pros; Internet

/

formation de CAP boulanger - CAP