



** **

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*

** Enfournier*

** 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