



*** **

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

Boulangier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2023 / juil. 2023

Boulangier

ANGE Houdemont

- * Préparation, réalisation, cuisson des différents types de pains
- * Entretien du poste de travail et du matériel
- * Préparation de commande
- * Régler le matériel de production (four, pétrin, façonneuse, diviseuse, chambre de froid)

oct. 2021 / avr. 2022

Ouvrier nettoyeur ferroviaire

ONET Jarville-la-Malgrange

- * Nettoyage des sanitaires
- * Vidange des WC, remplissage en eau
- * Vidage des poubelles
- * Nettoyage et désinfections des surfaces
- * Aspiration des sols
- * Lavage mécanisé des sols
- * Lavage manuel de la carrosserie, pare-brise

mai 2020 / janv. 2021

Pizzaïolo

SOS Maxéville

- * Mise en place de tous les ingrédients
- * Fabrication des pâtons (diviser, boulage)
- * Fabrication et cuisson des différentes pizzas
- * Accueil des clients, prise de commandes comptoir, encaissement
- * Nettoyage du poste de travail

août 2015 / oct. 2016

Apprenti Boulangier

Boulangerie Villa Flavigny-sur-Moselle

- * Préparation des pains et des viennoiseries, suivi de cuisson
- * Réaliser les gâteaux et autres pâtisseries (choux, tartes, etc.)
- * Fabriquer les produits sur commande en fonction de la demande des clients
- * Gérer les stocks et prendre note des entrées et sorties des matières premières

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2015 / juin 2016

CAP Boulangier - CAP

CEPAL Laxou

/

Bac Pro Commerce - BAC

Lunéville

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français