***** ********
21/04/1994 (30 ans)
Nationalité Francais
Marié 3 enfants

* ****** *** *****
Pontault-Combault (77340)
****
*******.***@*******.**

Boulanger, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2019 /

Boulanger
Feuille d'automne - Vincennes
** Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.*
**Fabrication des baguettes et autres pains spéciaux (seigle, campagne, complet).*
**Réception des livraisons, contrôle de la qualité des denrées alimentaires et optimisation de l'espace de stockage.*
**Préparation des différentes pâtes en respectant les dosages et les temps de pause.*
**Surveillance attentive du four dans le cadre de la cuisson des marchandises.*
** Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.*
**Préparation et pétrissage des pâtes pour la fabrication de différents types de pains.*
**Confection des pains en assurant le pétrissage, le façonnage des pâtons et la cuisson.*
** Sélection, dosage et mélange des ingrédients en fonction des recettes à réaliser.*

janv. 2016 / nov. 2019

Boulanger
Pauline - Paris 19
** Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.*
** Mise à jour des suivis de stocks et de production.*
**Confection des pains en assurant le pétrissage, le façonnage des pâtons et la cuisson.*
**Sélection, dosage et mélange des ingrédients en fonction des recettes à réaliser.*
**Formation et encadrement des apprentis boulangers pour transmettre un savoir-faire artisanal.*
**Entretien régulier du matériel et du fournil pour assurer le bon fonctionnement.*
**Surveillance constante de la qualité des ingrédients utilisés dans les préparations.*
**Cuisson des pains, viennoiseries et autres produits selon les standards établis.*

sept. 2013 / janv. 2016

Boulanger
Sucy en brie
**Nettoyage et entretien courant de l'espace de travail, des équipements de cuisine et des fours.*
** Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.*
**Fabrication des baguettes et autres pains spéciaux (seigle, campagne, complet).*
** Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.*
**Préparation et pétrissage des pâtes pour la fabrication de différents types de pains.*
**Confection des pains en assurant le pétrissage, le façonnage des pâtons et la cuisson.*
**Sélection, dosage et mélange des ingrédients en fonction des recettes à réaliser.*
**Cuisson des pains, viennoiseries et autres produits selon les standards établis.*

sept. 2012 / juil. 2013

Apprenti boulanger
Sucy en brie

**Fabrication des pains classiques et spéciaux : pesée des ingrédients, préparation des pâtes, façonnage des pâtons, surveillance des cuissons.*
**Réalisation des tâches d'entretien courant selon les bonnes pratiques d'hygiène : nettoyage des ustensiles et des équipements, gestion des déchets.*
**Confection des viennoiseries d'après les instructions des fiches techniques : préparation des pâtes, gestion des cuissons.*
**Utilisation efficace du four pour cuire les pains et les viennoiseries en respectant les temps de cuisson.*
**Préparation des pâtes à pain dans le respect des fiches techniques et des consignes.*
**Réception et stockage des denrées alimentaires dans le respect des règles de roulement des marchandises.*
**Aide à la gestion des stocks d'ingrédients et de fournitures nécessaires au bon fonctionnement de la boulangerie.*
** Confection des baguettes et des pains spéciaux : pétrissage de la pâte, division en pâtons, façonnage.*

juil. 2010 / juil. 2012 **Apprenti Patissier**
La comtesse de trévise - Le Plessis Trevise
**Élaboration de recettes innovantes pour des pâtisseries et desserts raffinés.*
**Assistance lors des périodes de pointe pour acquérir une expérience pratique en situation réelle.*
**Utilisation efficace du matériel professionnel tel que les batteurs, les fouets et les fours.*
**Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur dans le laboratoire.*
**Préparation des pâtes à choux, crèmes, ganaches et glaçages selon les techniques indiquées et les instructions du maître pâtissier.*
**Réalisation de glaçages, crèmes, ganaches et autres garnitures pour agrémenter les pâtisseries.*
**Maintenance de l'ordre et de la propreté de l'atelier, veille au respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2012 / sept. 2013 **CAP : Boulanger** - CAP
Campus des metiers - Bobigny

sept. 2010 / sept. 2012 **CAP : Patissier** - CAP
Gregoire Ferrandi - Paris

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Espagnol
Français

CENTRES D'INTERETS

Automobiles, Famille