



***** *****

Permis B

** *** ** *****

Levallois-Perret (92300)

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

Chef boulanger, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2019 /

Adjoint au Chef Boulanger

BTA France/ CAKE & BAKE Arcueil, France

Élaboration des plannings et entretien du labo.

Définir des besoins en approvisionnement, préparer des commandes et gérer des stocks.

Préparer des sandwiches et salades dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Gestion des cuissons (3).

janv. 2018 / janv. 2019

Adjoint Chef Boulanger

Maison Bechu Paris 75016

Gestion des stocks

Réalisation des plannings

Manager l'équipe de vente

Diffuser et faire appliquer les règles d'hygiène

janv. 2017 / déc. 2018

Ouvrier boulanger

Maison Lohezic Paris

Confectionner les viennoiseries (découper, garnir...)

Choisir et doser les ingrédients pour la confection de pains et viennoiseries (farine, levure, eau...), les mélanger et les pétrir.

Disposer les produits en vitrine.

Enfourner les pains et viennoiseries, suivre la cuisson.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / juin 2017

BREVET DE MAITRISE - BAC+4

Eric KAYSER 5 Place de la Libération, 92300 Levallois-Perret

sept. 2014 / juin 2016

BREVET PROFESSIONNEL

ERIC KAYSER 5 Place de la Libération, 92300 Levallois-Perret

sept. 2010 / juin 2014

- CAP

LE FOURNIL DU MAINE 47 Avenue du Maine, 75014 Paris

COMPETENCES

Pack Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Voyages, Belgique, Sport ou loisir, intérêt

