



** ***** **

Grillon (84600)

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

Boulangier, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2020 /

Boulangier

Boulangerie d'Elycia | GRILLON

* Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.

*Mélange, pétrissage, repos, façonnage et cuisson de la pâte pour les baguettes, pains de campagne et autres pains.

* Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours.

*Façonnage de pains au chocolat, croissants, pains aux amandes, pattes d'ours, pains au raisin, etc...

* Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ sept. 2020

En cours; Certificat d'Aptitude Professionnelle: **BOULANGERIE**

Centre De Formation D'apprentis | Avignon CFA ST ROCH 84

/

Pâtisserie par la suite un BP

d'Elycia à Grillon (Vaucluse)

/

2ème année à la boulangerie Septembre effectuer un Cap - CAP

/

apprentissage Cap Boulangerie - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Musique, Nature