



17/01/1998 (26 ans)

* **

Saint-Amand-les-Eaux (59230)

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

vendeur, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2020 / juin 2021

boulangier

baguette city

juin 2021 Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte pour produire tant des pains classiques comme

la baguette que des pains spéciaux.

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

Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.

Tâches d'entretien afin d'assurer la propreté du point de vente (poste de travail, locaux), utilisation

des produits de nettoyage adaptés en respectant les règles d'usage.

Tenue de la caisse : gestion des opérations d'encaissement, édition des factures, impression des tickets.

oct. 2020 / juin 2021

vendeur

juin 2021 Scan des rayons et des emballages de produits pour vérifier les dates d'expiration et jeter les

articles périmés ou abîmés.

Comptabilisation et contrôle des stocks et des niveaux d'approvisionnement pour passer de

nouvelles commandes en cas de quantités faibles.

Nettoyage des parois, des réfrigérateurs de boulangerie, des vitrines et du plan de travail. Réapprovisionnement des condiments, du café, des autres boissons et des provisions

générales tout en assurant la propreté des zones de service. Prises de commande des clients.

Conservation des stocks de pâtisseries et de desserts au rayon frais et disposition favorable aux commandes.

janv. 2015 / oct. 2016

boulangier

baguette city

octobre 2016 -Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, ...) pour la réalisation de pâtes à pain ou à viennoiseries.

Mélanger et effectuer le pétrissage, à l'aide d'un pétrin mécanique .

-Diviser la masse de pâte en pâtons-Bouler et effectuer le façonnage des pâtons .Nettoyer du matériel ou un équipements .

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

au delice normand

septembre * boulanger

2013 a juin Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, ...) pour la réalisation de pâtes à pain ou à

2014 viennoiseries.Mélanger et effectuer le pétrissage, à l'aide d'un pétrin mécanique.Diviser la masse de

*pâte en pâtons-Bouler et effectuer le façonnage des pâtons.
Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte pour produire tant des pains
classiques comme
la baguette que des pains spéciaux.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2013	cap boulanger; apprentissage; apprendre le bon dosage des ingrédients dans la fabrication des pâtisserie et des pains . Le nettoyage des machines le s - CAP Cepal de Laxou (Nancy 54)
-------------	---

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français	Courant
-----------------	---------