



***** *****

Permis B

** ***** **

Vesly (27870)

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

Boulangerie Vente, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 /

Boulangerie Vente

Leclerc / Saint Ouen L'Aumône

** Boulangerie Vente : Préparation et cuisson des baguettes, traditions, pains spéciaux et viennoiseries.*

Emballage, étiquetage et mise en rayon de produits. Gestion des produits avec date limite

de consommation. Entretien et mise en valeur du rayon.

sept. 2019 / août 2020

Apprenti pâtissier

Aux pêchés mignons / Franconville

cakes et entremets...), montage et décoration des produits de pâtisserie, préparation des principales

bases des desserts (crèmeux, crème anglaise, crème pâtissière, ganache montée, pâte

sucrée pour tartes, flans), gestion des stocks et approvisionnement, cuisson et mise en vente des

produits.

août 2019 / sept. 2019

Apprenti pâtissier

Mum's / Herblay

à la crème), sélection et dosage des ingrédients pour la réalisation des produits.

janv. 2017 / déc. 2019

Apprenti boulanger

L'instant gourmand / Franconville

et mélange des ingrédients pour la réalisation de produits, utilisation des différents matériels

(pétrin, diviseuse, façonneuse, balancelle), cuisson des produits.

janv. 2017 /

cœur gourmand / Magny en Vexin

** Stage d'observation en boulangerie / pâtisserie :*

Réalisation de sandwiches, aide à la préparation du pain et utilisation du matériel, mise en rayon

des produits, nettoyage des locaux. Découpe des croissants, préparation de crème d'amande.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2017 / juin 2020

- BAC+6 et plus

Lycée Auguste Escoffier (CFA - Apprentissage)

/ juin 2020

BAC Professionnel Boulanger / Pâtissier - BAC

/ juin 2019

CAP Boulanger - CAP

COMPETENCES

traditions, pains spéciaux, viennoiseries, baguettes, diviseuse, façonneuse, balancelle

Français