



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Permis AM

\*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\*

Montreuil (93100)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## BOULANGER, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2019 / oct. 2019

#### BOULANGER

CLUB MED

*fabrication des différents pâtes à pain, façonnage de différents types de pain, conduite d'une presse, cuisson des pains, montage du buffet de pain, fabrication de pain fantaisie*

févr. 2018 / juin 2018

#### BOULANGER

BIG MAMMA (LA FELICITA)

*préparation de différents pâtes à pain, croissant, feuilletage, tourage des pâtes avant façonnage des différents produits, cuisson de pain et viennoiserie*

sept. 2017 / nov. 2017

#### BOULANGER

PAUL

*cuisson de toute sorte de pain*

juin 2017 / juil. 2017

#### BOULANGER

MAISON MARNAY BOULANGER

*Pétrissage de pâte Façonnage de baguettes, et différents pains Mise au four des différents produits Entretien du laboratoire, Petrain, four à sole Respect des principes HACCP*

sept. 2015 / févr. 2016

#### APPRENTI MÉCANICIEN

CPA

*Accueil clients Montage, démontage de pièces détachées Création des plaques d'immatriculation Vidanges, plaquettes, changement des pneus*

août 2013 / avr. 2015

#### APPRENTI PÂTISSIER

DUCS DE SAVOIE

*Elaboration des préparations, pâtes (détailler, façonner), crèmes, glaçage Montage entremets et tartes Préparation des tartes cuites Cuisson des viennoiseries Entretien du laboratoire Gestion des stocks, manutention Respect des principes HACCP*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2015

#### CAP PÂTISSIER - CAP, BEP ou équivalents - Pâtisserie - CAP

Campus des métiers et de l'artisanat

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Espagnol

Courant

Français

Courant

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Jeux vidéo, Musique, Rugby