



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 pousse, 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 tous types 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