



***** ***** *****

Permis B

** *** ** *****

Thal-Marmoutier (67440)

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

SAVOIR ÊTRE, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2014 / déc. 2022 Ouvrier boulanger**
SUPER U à Saverne
Pesée des composants du pain et de la pâte à brioche, pétrissage/pesée/division de la pâte, façonnage, maîtrise du temps de repos de la pâte, cuisson au four et cuisson au rotatif. Emballage des pains et de la viennoiserie, dorage et sucrage de la viennoiserie, nettoyage, traçabilité
- janv. 2013 / janv. 2014 Ouvrier boulanger**
HAOURY à Hesse
Pesée des composants du pain et de la pâte à brioche, pétrissage/pesée/division de la pâte, façonnage, maîtrise du temps de repos de la pâte, cuisson au four et cuisson au rotatif, dorage/sucrage de la viennoiserie, production de salé (bretzels, paté lorrain), tourage et pliage des croissants, nettoyage, livraison aux boulangeries de la même enseigne
- janv. 2012 / janv. 2013 Ouvrier boulanger pâtissier polyvalent**
AU PAIN DORÉ à Phalsbourg
Pesée des composants du pain et de la pâte à brioche, pétrissage/pesée/division de la pâte, façonnage, maîtrise du temps de repos de la pâte, cuisson au four et cuisson au rotatif, dorage/sucrage de la viennoiserie, production de salé (bretzels, paté lorrain, sandwiches), tourage et pliage des croissants, livraison aux boulangeries de la même enseigne

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2012 CAP Boulanger; Cours théoriques basiques et cours de pratique - CAP**
CFA DOMIIQUE LABROISE à Sarrebourg
- / juin 2011 CAP Pâtissier - CAP**
CFA DOMIIQUE LABROISE à Sarrebourg
- / juin 2008 Diplôme national du brevet**

COMPETENCES

Musique, WORD, POWERPOINT, EXCEL

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Élémentaire
Allemand Élémentaire
Français

CENTRES D'INTERETS

