



*****@*****

AIDE BOULANGER., Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2022 / nov. 2022** **BOULANGER**
BOULANGER. BOULANGERIE, LES SAVEURS DE MARIE CLAUDES
*SUPERVISION ET VÉRIFICATION DES COMMANDES.
SUPERVISION DE L'APPRENTI (CUISSON, SCARIFICATION,
NETTOYAGE).
RÉALISATION DES PAINS (PÉTRISSAGE, FACONNAGE, CUISSON...).
CONFECTION DE VIENNOISERIES ARTISANALES (PRÉPARATION PLF,
DÉCOUPER, GARNIR...).
RÉALISATION DES PAINS SPÉCIAUX (VIKING, PAIN BIO, COMPLET...).
GÉRER LES STOCKS, PASSER LES COMMANDES ET NÉGOSSIER AVEC
LES FOURNISSEURS.*
- déc. 2021 / févr. 2022** **AIDE BOULANGER.**
BOULANGERIE, LES SAVEURS DE MARIE CLAUDES, 35 ENFOURNEMENT ET
DÉFOURNEMENT DES PAINS
*PRÉPARATION DES PÉTRINS.
MISE EN POUCE DES PAINS.
NETTOYAGE DU LABORATOIRE DE BOULANGERIE.
ENFOURNEMENT ET DÉFOURNEMENT DES VIENNOISERIES.
EMBALLER ET CONDITIONNER LE PAIN APRÈS SA FABRICATION.*
- févr. 2020 / mai 2021** **AGENT EN**
PHARMACIE. HOPITAL INTERCOMMUNAL DE VILLENEUVE-SAINT-GEORGES
*PRÉPARATEUR DE MEDICAMENT ET MATERIEL STÉRILE.
DISTRIBUTION DE GAZ ET DE SOLUTÉS.
RÉCEPTION DE MATERIEL SOLUTÉS, GAZ MEDICAUX.*
- juil. 2019 / janv. 2020** **BOULANGER**
BOULANGER. BOULANGERIE-PÂTISSERIE, CRÉTEIL 94
*GÉRER LA COMPTABILITÉ (ARTISANT).
ACCUEILLIR LA CLIENTELLE ET LA FIDELISER.
DÉFOURNER ET DÉCORER LES PRODUITS.
NETTOYER LES MACHINES, LES ÉQUIPEMENTS, LES ZONES DE
STOCKAGE ET DE PRÉPARATION DE LA BOULANGERIE.
VEILLER À SE QUE L'ÉQUIPEMENT DE BOULANGERIE SOIT
PLEINEMENT FONCTIONNEL ET CORRECTEMENT ENTREPOSÉ.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- mai 2022 / janv. 2023** **CAP BOULANGERIE - CAP**
AFCI FORMATION
- sept. 2019 / juin 2020** **BOULANGER 94**
- sept. 2017 / juin 2019** UFA FRANÇOIS RABELAIS 94
- sept. 2017 / juin 2019** **ALTERANCE EN BOULANGERIE (94.92.75014.94)**
- sept. 2016 / juin 2017** COLLÈGE JULES FEERY 94

/ juin 2017

BREVET DE COLLÈGE

sept. 2013 / juin 2016

COLLÈGE PIERRE BROSSOLETTE 94

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français