



06/09/2022 (1 ans)

* *****

Versailles (78000)

*** * ** ** *

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

Apprenti boulanger, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2020 / août 2022

Apprenti boulanger

BOULANGERIE CELLOISE

Préparation de la pâte selon les recettes (pains spéciaux, baguettes, tradition, pain de mie, viennoise).

Pétrissage, l'abaisse.

Conduire une fermentation.

Diviser la masse de pâte en pâton.

Boulet et effectuer le façonnage des pâtons.

Cuisson des pâtons et cuisson des viennoiseries.

Défournier des pains et viennoiseries

Décorer des produits culinaires.

Entretenir un poste de travail.

Nettoyer du matériel ou un équipement.

Anticiper la production en fonction de la demande.

Respecter les normes d'hygiène.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2020 / juin 2022

Apprentissage C.A.P. Boulanger - BAC+4

C.M.A. de Versailles; CMA; Versailles

sept. 2019 / juin 2020

Niveau C.A.P. boulanger - CAP

Association le Lien

COMPETENCES

pains spéciaux, baguettes, tradition

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français