



23/04/1997 (27 ans)

Bobigny (93000)

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

Boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 /** Équiper-polyvalent KFC Avenue du Général de Gaulle, 93110 Rosny-sous-Bois
- Préparation épice, farine et cuisson poulet - Rangement marchandise
- Préparation hamburger, commande, encaissement - Vider les poubelles
- Nettoyage cuisine, chambre froide, salle client - Préparation commande livraison
- sept. 2020 /** E.Leclerc Rosa Parks 191 Bld Macdonald, 75019 Paris
* Passage de commande - Balisage étiquette - Remplissage rayon - Inventaire fiscale
* Réduction produit - Nettoyage chambre congélateur et rangement - Réception marchandise
- janv. 2018 / sept. 2020** **Boulangier**
E.Leclerc Rosa Parks 191 Bld Macdonald, 75019 Paris
- Entretien du laboratoire - Cuissons du pain baguettes, traditions, spéciaux, pavé - Inventaire
- Cuisson des viennoiseries - Étiquetage pain, viennoiseries - Biper la casse - Caisse
- Rangement arrivage congélateur, chambre froide, emballage - Mise en rayon des produits
- févr. 2017 / janv. 2018** **Vendeur en boulangerie**
«Lamoisson» 26 Rue de la République 92170, Vanves
- Entretien de la boutique - Mise en place - Cuisson des traditions et des baguettes - Fermeture
- Cuisson des viennoiseries - Capacité d'une grande écoute - Conseiller de la clientèle
- juil. 2016 / déc. 2017** Équiper-polyvalent McDonald's Belleville 1 av Simon Bolivar 75019 Paris
- Versification des stocks - Rangement chambre froide - Nettoyage (plans de travail, plonge...)
- Préparation (des hamburger, cuissons poulet, viande, poisson) - Accueil de la clientèle
- oct. 2015 / août 2016** **Apprenti pâtissier**
Lescale 94 au 42 avenue de Paris 94800
- Mise en place - Livraison des commandes - Entretien du laboratoire
- Montage d'entremets - Cuisson des viennoiseries - Préparations bûche, galette, nid de pâque
- janv. 2015 / sept. 2016** **Stage en Pâtisserie**
«Le Pain Béni » 1 Rue Gutenberg, 93500 Pantin
- Pétrissage pâte croissant, pain chocolat - Fonçage fond de tarte
- Préparations crème: pâtisserie, anglaise, chantilly, mousseline
- Montage de tartes: a la fraise, au citron, au chocolat, aux fruits

- Façonnage, croissants, pain chocolat

août 2013 / août 2015

Apprenti cuisinier

restaurant Le Laumière 75019 Paris

- Mise en place - Livraison des commandes - Faire les services (préparations des plats)

- Occupation poste chaud, froid, dessert (alternance deux semaines) - Préparation sauce, sirop, caramel

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2015 / juin 2016

CAP Pâtissier - CAP
CEPROC (75019)

sept. 2013 / juin 2015

CAP Cuisinier - CAP
CEPROC (75019)

/

Permis B; CAP Pâtisserie; CAP Cuisine - CAP

/

Formation Premiers Secours PSC1; Certificat de Formation Générale

COMPETENCES

Excel, Power point, Word, Pack Office, Sketchup

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Français

CENTRES D'INTERETS

Séried, Film, Lecture, Volley-ball