



09/03/2001 (23 ans)

*** ** *

Denée (49190)

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

Boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2022 / sept. 2023

Atelier papilles - Mûrs-Erigné

* Fabrication des baguettes et autres pains spéciaux (seigle, campagne, de son, complet,).

* Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.

* Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.

* Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.

déc. 2021 / août 2022

Feuillette - Angers

* Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.

* Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.

* Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.

* Cuisson de pain, baguette, viennoiserie, pain spéciaux...

nov. 2018 / nov. 2021

Boulangier

ETS Allard

* Mélange, pétrissage, repos, façonnage et cuisson de la pâte pour les baguettes, pains de campagne et autres pains.

* Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.

* Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.

* Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.

DIPLOMES ET FORMATIONS

juil. 2018 / nov. 2018

CAP Pâtissier - CAP

juil. 2016 / juil. 2018

CAP Boulanger - CAP

ETS Allard - Les ponts de cé

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français