



25/05/1987 (36 ans)

* *****

Rochesson (88120)

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

Boulangier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2024 / janv. 2024** **Boulangier**
Boulangerie PERRIN | Vagney
*Préparation des pâtes
Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner*
- nov. 2022 / sept. 2023** **Boulangier**
Auchan | Semécourt
*Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.
Accueil, conseil de la clientèle et prise de commande avec courtoisie.
Enfournage et défournage des pains et des viennoiseries, surveillance de la cuisson conformément aux normes qualité.*
- juil. 2022 / nov. 2022** **Boulangier**
Streiff | Metz
*Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.
Sélection, dosage et mélange des ingrédients en fonction des recettes à réaliser.*
- oct. 2021 / juin 2022** **Apprentie boulangère**
Streiff | Metz
*Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.
Réglage du pétrin et du four d'après les fiches recettes (température, temps de cuisson, vitesse ...), contrôle qualité des produits à la sortie du four.
Enfournage et défournage des pains et des viennoiseries, surveillance de la cuisson conformément aux normes qualité.
Réception et stockage des denrées alimentaires dans le respect des règles de roulement des marchandises.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2021 / juin 2022** **Cap Boulanger** - CAP
Chambre des métiers et de l'artisanat Metz
- sept. 2007 / juin 2009** **BTS Comptabilité** - BAC+2
Institut de la salle Metz

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français

CENTRES D'INTERETS

Ski, Voyage, exterieur