



*** ** *

Asnières-sur-Seine (92600)

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

AIDE BOULANGER ET AIDE PÂTISSIER, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2018 / juin 2019

AIDE BOULANGER ET AIDE PÂTISSIER

ETOILE PASTEUR

La découverte du métier: la boulangerie et la pâtisserie, des produits et matières premières de la fabrications utilisées par les professionnels. L'assimilation des méthodes de fabrications de A à Z pour les deux : -Préparation des ingrédients appropriés pour chaque recette pour Pâtisserie ou Boulangerie. -Le pétrissage,le pointage,le façonnage,l'apprêt,la cuisson et la présentation.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1994

BAC S - BAC (GÉNÉRAL, TECHNIQUE OU PROFESSIONNEL) OU ÉQUIVALENT - SCIENCES NATURELLES; (Physique/Chimie) Sciences expérimentales - BAC

Maroc

COMPETENCES

Véhicule léger

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Français

Courant

CENTRES D'INTERETS

lecture, Sport, Voyages