



Permis B

Amiens (80000)

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

Boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2019 /

Boulangier

AUX CAPRICES DE CACHAN, CACHAN

- * Production de tous types de pains. Préparation, apprêt pétrissage, découpage, façonnage de la pâte pour confectionner tous types de pains et cuisson. (baguettes, pains spéciaux, différentes farines...)
- * Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours et de l'espace de travail.
- * Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.
- * Cuisson des viennoiseries

janv. 2017 / avr. 2018

Boulangier

AU COEUR DES PAINS, ERAGNY SUR OISE

- * Production de tous types de pains. Préparation, apprêt pétrissage, découpage, façonnage de la pâte pour confectionner tous types de pains et cuisson. (baguettes, pains spéciaux, différentes farines...)

sept. 2015 / déc. 2016

Boulangier

L'EPI D'OR, AMIENS (LA HATOIE)

- * Production de tous types de pains. Préparation, apprêt pétrissage, découpage, façonnage de la pâte pour confectionner tous types de pains et cuisson (baguettes, pains spéciaux, différentes farines...)
- * Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours et de l'espace de travail
- * Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.
- * Cuisson des viennoiseries

janv. 2013 /

Boulangier

FOURNIL DE LA GARENNE, LA GARENNE COLOMBES

- * Production de tous types de pains. Préparation, apprêt, pétrissage, découpage, façonnage de la pâte pour confectionner tous types de pains et cuisson. (baguettes, pains spéciaux, différentes farines...)
- * Nettoyage et entretien de (équipement de cuisine et des fours et de l'espace de travail.
- * Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.
- * Cuisson des viennoiseries

mai 2011 /

Boulangier

AUX DELICES DE BEAUCHAMP, BEAUCHAMP

- * Production de tous types de pains. Préparation, apprêt pétrissage, découpage, façonnage de la pâte pour confectionner tous types de pains et cuisson. (baguettes, pains spéciaux, différentes farines...)
- * Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours et de l'espace de travail
- * Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.
- * Cuisson des viennoiseries

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2010

CAP BOULANGER; Equivalence du CAP Boulanger - CAP
TUNISIE; Tunisie

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Arabe