



***** *****

Nationalité BOULANGER, Française
Célibataire

** *** *****

Deuil-la-Barre (95170)

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

Boulangier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2019 / sept. 2021** ETS NAWEL
- nov. 2008 / sept. 2019** **Boulangier**
FOURNIER THIERRY
** Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.
* 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.
* Nettoyage et entretien courant de l'espace de travail, des équipements de cuisine et des fours.
* Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.
* Façonnage des pâtons selon les techniques de fabrication.
* Rangement des livraisons avec pour objectif d'optimiser les espaces de stockage sans endommager la marchandise.
* Nettoyage du plan de travail entre les préparations pour optimiser les opérations.
* Préparation de la pâte à pain.
* Fabrication des baguettes et autres pains spéciaux (seigle, campagne, de son, complet, [Type de pain]).*
- déc. 2007 / sept. 2008** **BOULANGER**
BOULANGER - GAVELLE
CDI
12/2007 - 09/2008
- juin 2006 / nov. 2007** **BOULANGER**
BOULANGER
Contrat de travail temporaire
06/2006 - 11/2007
- déc. 2003 / mai 2006** **Boulangier**
Boulangeries Paul
CDI
12/2003 - 05/2006
** Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.
* Fabrication des baguettes et autres pains spéciaux (seigle, campagne, de son, complet,).*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 1997 / juin 1998** PARIS
- sept. 1995 / juin 1996** PARIS
- / **CAP BEP : BOULANGERIE** - CAP
- / **CAP BEP : PATISSERIE** - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français