



13/11/2000 (23 ans)

Nationalité Français

Permis Permis de conduire B

** *****

Cercottes (45520)

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

Boulangier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2021 / avr. 2022

Boulangier

M&T L'avenue, Saint-Pryvé-Saint-Mesmin

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

Réapprovisionnement et rotation des aliments, en suivant les procédures appropriées de refroidissement et de stockage.

Formation et supervision de 3 apprenties boulangier.

Démonstrations et formations en boulangerie.

Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours.

Façonnage de pains au chocolat, croissants, pains aux amandes, pattes d'ours, pains au raisin, etc...

juin 2020 / nov. 2021

Cuisinier, Pizzaiolo

Del Arte, Saran

Préparation du plan de travail, pesée des ingrédients pour obtenir les quantités demandées, installation du matériel de cuisine.

Réalisation de la pâte selon le processus de fabrication établi afin de garantir la qualité des pizzas.

Production culinaire chaude et froide au sein d'une brigade de 5 personnes (150 couverts/service du midi, 150 couverts/service du soir).

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / juin 2020

CAP Cuisine - CAP

Cerium u Formation d'Apprentis Interprofessionnel, Chartres

oct. 2016 / juin 2018

CAP Boulangier - CAP

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel, Chartres

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

musique, jeux vidéos, Sport (Foot)