******* ******

* *** ****** **********
Sannois (95110)
****
******.*******.***@*****.***

Boulanger, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2019 / déc. 2021 — **Boulanger**
L'Ancestrale Carcassonne (11)

mars 2019 / juin 2019 — **Apprenti boulanger**
Le Bon Croissant Alairac (11)

nov. 2017 / mars 2018 — **Apprenti boulanger**
Le Mille et une Feuille Montotieu (11)

janv. 2017 / — **Stagiaire boulanger**
BouLangeire "Idéal" Carcessonne (11)
COMPETENCES PROFESSIONNELLES

fr Enregistrer la température du Lieu
Sortir te- pain à cuire (pain sandwich)
Sortir Les pains spéciaux en pousse
p. Faim l cuisson du pain baguette
Faire l'autolyse cira pain
Préparer les spéciaux pour te lendemain
Préparer Le pain mi- saveur
Préparation du pain focaccia
Réalisation des viennoiseries
Divisic nnage
Pétrissage
Façonnage

sept. 2011 / — **Stagiaire boulanger**
Le Bon Croissant Carcassonne (11)

DIPLOMES ET FORMATIONS

nov. 2017 / avr. 2021 — **Cap**
Lézignan-Corbières

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français
Arabe — Elémentaire