



**** *

* * * * *

Pont-de-Metz (80480)

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

Boulangier, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2022 / nov. 2022

Boulangier

MR Hebert

- * Préparation et réalisation des produits de pâtisserie.
- * Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.
- * Fabrication des baguettes et autres pains spéciaux (seigle, campagne, de son, complet).
- * Mise à jour des suivis de stocks et de production.

févr. 2022 / juin 2022

Boulangier

Mr Heu - Boulanger Amiens

- * Préparation et réalisation des produits de pâtisserie.
- * Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.
- * Fabrication des baguettes et autres pains spéciaux (seigle, campagne, de son, complet).
- * Mise à jour des suivis de stocks et de production.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2020 / juin 2022

CAP : boulangerie - CAP

sept. 2015 / juin 2019

brevet des collèges : general

collège Jean Marc Laurent amiens

/

Baccalauréat professionnel : btp - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français