



27/08/1980 (43 ans)
Permis B

* *****

Clermont-Ferrand (63000)

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

BOULANGER - PATISSIER, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2009 /** **Employé Boulanger / Pâtissier**
Gerbe d'Or
Pétrissage jusqu'à la cuisson de pain blanc, seigle, campagne, spéciaux, viennoiseries, pâte sucrée ; Tourage de croissants ; Détaillage de brioche, de feuilletage ; Confection de tartes sucrées et salées ; Préparation pour traiteur ; Confection de pizza ; Gestion du Stock, des commandes ; Livraison.
- janv. 2008 / août 2009** **Boulangier**
DESMULIERS Jocelyne
*Brevet Professionnel Boulanger
Pétrissage jusqu'à la cuisson de pain blanc, seigle, campagne, spéciaux, viennoiseries, pâte sucrée ; Tourage de croissants ; Détaillage de brioche, de feuilletage ; Confection de tartes sucrées et salées ; Préparation pour traiteur ; Confection de pizza.*
- sept. 2001 / juin 2003** **Apprenti Boulanger**
Chez RIVIERE Christian
Pétrissage de pain blanc, seigle, campagne, spéciaux, viennoiseries, pâte sucrée ; Confection de tartes sucrées et salées ; Confection de pizza.
- sept. 1999 / août 2001** **Apprenti Pâtissier**
Chez RIVIERE Christian
Confection de gâteaux individuels et d'entremets, de pâtes sucrées et feuilletés, de brioches, glaces, mise au point de chocolat, trempage d'intérieur, confiserie.
- nov. 1998 / août 1999** Chez ESTEVE Patrick
- août 1998 / oct. 1998** GOUGAT Daniel
- /** **Employé Boulanger / Pâtissier**
feuilletage
Préparation et cuisson de pain blanc, seigle, campagne, spéciaux, viennoiseries ; Détaillage de brioche, de ; Confection de tartes sucrées ; Travail en pousse contrôlée et en direct ; Travail sur four rotatif, four à sole, machine calibre petit pain ; Gestion des commandes ; Emballage et tranchage des produits selon la charte de qualité.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2003** **Brevet Professionnel Boulanger**
Institut Jean PAQUET (Clermont-Fd)

/ juin 2001

CAP Boulanger - CAP
Institut des Métiers (Clermont-Fd)

/ juin 1999

Niveau CAP Pâtissier - CAP
Institut des Métiers (Clermont-Fd)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol