



***** *****

C
Permis B

Beausse (49410)
*****@*****.***

Boulangier-Pâtissier-Traiteur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2017 /

Boulangier-Pâtissier-Traiteur

fournil du Val de Loire, Montjean sur Loire

Préparer, façonner et pétrir les pâtes.

Fabrication de la viennoiserie.

Cuire les pains et les viennoiseries en organisant les fournées afin de garantir leur disponibilité. Confectionner les sandwiches, pizza, quiche et autres produits

snacking .

Fonçage et garnissage des tartes.

Gérer les stocks d'ingrédients, contrôler les péremptions, vérifier la bonne conservation et commander les produits nécessaires.

DIPLOMES ET FORMATIONS

juil. 2016 / juil. 2017

CAP Boulanger - CAP

CFA La Bonnauderie, Cholet

juil. 2014 / juil. 2016

CAP Pâtissier - CAP

CFA La Bonnauderie, Cholet

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français