



***** *****

Permis B

** **

Antibes (06160)

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

Persévérance, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2020 /

Boulangier

MARIE BLACHÈRE

Fabrication de plus de 2000 baguettes par jour, fabrications de pains spéciaux (pain complet, pain de campagne, pain aux maïs ect.), rafraichi du levain, gérer son organisation sur la semaine, Nettoyage du poste de travail et du matériel utilisé (four à sol, Pétrin à axe spiral, sol et murs de la chambre froide). réception de livraison de matière première, Formation d'un apprenti boulanger.

sept. 2019 / févr. 2020

LE FOURNIL DE DAVID

Pétrissage de différent pâte à pain, division, boulage et façonnage de pain jusqu'à la cuisson des produits fabriqués. Je m'occupais de l'ouverture de la Boulangerie et m'assurais l'approvisionnement en vente.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2019

BOULANGERIE-PÂTISSERIE - BAC (GÉNÉRAL, TECHNIQUE OU PROFESSIONNEL) OU ÉQUIVALENT - BOULANGERIE - BAC

/ juin 2018

CAP PÂTISSIER - CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS - PÂTISSERIE - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français