



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

Agen (47000)

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

Ouvrier Boulanger, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2021 / nov. 2021

Ouvrier Boulanger

La Panetière

- * Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte pour produire tant des pains classiques comme la baguette que des pains spéciaux.
- * Coupe, épluchage et préparation des fruits de saison pour les garnitures de tartes.
- * Détermination de la quantité de produit pour préparer la production du lendemain grâce à la tenue d'un calendrier de production détaillé.
- * Façonnage de pains au chocolat, croissants, pains aux amandes, pattes d'ours, pains au raisin, etc...
- * Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.
- * Maintien d'un espace de travail propre, sûr et salubre grâce à un contrôle minutieux de la température et de la fraîcheur des produits alimentaires.
- * Mélange du glaçage et autres nappages en lisant les recettes, en adaptant et mesurant les ingrédients et en utilisant le mixeur.
- * Limitation des pertes alimentaires grâce à une bonne rotation des produits et à un inventaire mensuel.

nov. 2020 / juil. 2021

Rouage

- * Prélèvement d'échantillons de produits en vue de les analyser pour contrôler leur qualité et leur conformité.
- * Contrôle du poids et de la température du conditionnement des produits afin d'en vérifier la conformité.
- * Étude du cahier des charges pour déterminer les réglages appropriés des machines afin d'obtenir la bonne cadence.
- * Formation des opérateurs de production à la bonne utilisation des équipements afin que le travail soit réalisé dans le respect des indications de la fiche technique.
- * Surveillance du fonctionnement des machines et de la ligne de conditionnement afin d'intervenir en cas de besoin, en y apportant des ajustements.

août 2018 / oct. 2020

Employée Polyvalente

Boncolac

- * Contrôle de la marchandise réceptionnée en vérifiant qu'elle répond à un certain nombre de critères établis sur une liste dédiée.
- * Suivi des recettes à la lettre, y compris les temps de pause et les contrôles de conformité des ingrédients.
- * Étiquetage des produits, en y faisant figurer toutes les informations voulues par les réglementations.
- * Approvisionnement du poste de travail en matières premières, de manière à garantir la marche fluide de la production.
- * Conditionnement et mise en barquettes, boîte ou autre emballage des produits, selon les règles de l'industrie alimentaire.
- * Entretien des équipements et du poste de travail en utilisant les produits et méthodes de nettoyage et d'entretien adaptés.
- * Emballage mécanique des produits alimentaires en utilisant une machine à conditionner, en respectant les normes d'utilisation de la machine.

janv. 2015 / juil. 2015

Boulangier mixeur

Épi D'or - Boulanger Agen , Lot Et Garonne

- * Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte pour produire tant des pains classiques comme la baguette que des pains spéciaux.
- * Détermination de la quantité de produit pour préparer la production du lendemain grâce à la tenue d'un calendrier de production détaillé.
- * Façonnage de pains au chocolat, croissants, pains aux amandes, pattes d'ours, pains au raisin, etc...
- * Élaboration de nouveaux menus avec des pâtisseries véganes et aux céréales complètes.
- * Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.
- * Glacage et retouche des gâteaux et autres pâtisseries pour les commandes personnalisées.
- * Maintien d'un espace de travail propre, sûr et salubre grâce à un contrôle minutieux de la température et de la fraîcheur des produits alimentaires.
- * Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.
- * Mélange du glacage et autres nappages en lisant les recettes, en adaptant et mesurant les ingrédients et en utilisant le mixeur.
- * Mélange, repos, façonnage et cuisson de la pâte pour les baguettes, pains de campagne et autres pains.
- * Limitation des pertes alimentaires grâce à une bonne rotation des produits et à un inventaire mensuel.

juil. 2014 / déc. 2014

- * Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte pour produire tant des pains classiques comme la baguette que des pains spéciaux.
- * Façonnage de pains au chocolat, croissants, pains aux amandes, pattes d'ours, pains au raisin, etc...
- * Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.
- * Maintien d'un espace de travail propre, sûr et salubre grâce à un

contrôle minutieux de la température et de la fraîcheur des produits alimentaires.

- * Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.
- * Réapprovisionnement et rotation des aliments, en suivant les procédures appropriées de refroidissement et de stockage.
- * Coupe, épluchage et préparation des fruits de saison pour les garnitures de tartes.
- * Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours.
- * Limitation des pertes alimentaires grâce à une bonne rotation des produits et à un inventaire mensuel.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

CFG certificat de formation général - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français