



Permis B

Villeurbanne (69100)

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

Ouvrier boulanger, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2022 /

Ouvrier boulanger

Boulangerie SAINT JUST

* Confection des viennoiseries (découpe, garniture, dorage...)

- Diviser la masse de pate en pâtons les bouler et en effectuer la tourne ou le façonnage et surveiller les étapes de fermentation

- Effectuer la décoration des produits (pépites de chocolat, graines de sésame.) après vérification.

- Sélectionner et doses des ingrédients (farine, levure, additifs.) pour la réalisation des pates à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse

- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et locaux

- Procéder à la cuisson pré cuisson des pâtons, des pi écus de viennoiseries et défourner les pains, les viennoiseries

- Confectionner des produits alimentaires Pains spéciaux spécialités régionales, pain à l'ancienne ...

- Confectionner des produits alimentaires Plats traiteur (pizzas, quiches, sandwiches...)

- Effectuer la conservation de la pate et le conditionnement des produits de boulangerie

janv. 2013 / juil. 2022

Ouvrier boulanger

Boulangerie Paul

janv. 2008 / janv. 2013

Ouvrier boulanger

Carrefour

janv. 2006 / janv. 2008

boulangerie PIZOT

janv. 2005 /

Stage

boulangerie LIAUDET

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2005 / juin 2006

CAP Boulangerie - CAP

Lycée Rabelais à Dardilly

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Escalade, sport collectif, cinéma, salon de l'auto