



\*\*\*\*\*

\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Mireval (34110)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## Préparateur de commande, Cuisinier, Débutant

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

oct. 2019 / mai 2020

#### **Boulangier**

Maison de l'œuf

*Production de 200 unités de pains par poste de 35 heures.*

*Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte pour produire tant de classique comme la baguette que des pains spéciaux .*

*Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.*

*Pétrissage, découpage et façonnage de pâte pour confectionner des pains, des brioches, viennoiserie et d'autres produit de boulangerie.*

/

#### COMIS DE CUISINE

*La plages des Lézard 01/05 au 01/06*

*Préparation de Salades, Crustacé, Fritures, Desserts, mise en place du plan de travaille réception des marchandises, Nettoyage de la cuisine, entretien du matériel et des équipements selon les règles d'hygiène.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

oct. 2019 / mai 2020

**CAP Boulangier contrat d'apprentissage - CAP**

/ juin 2018

**CAP Cuisine - CAP**

Lycée Charles de Gaule - Cuisinier

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**