



*** **

*** ** *

Paris (75)

** *

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

Boulangier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2022 / sept. 2023

Boulangier

boulangerie dieppe

*Fabrication des baguettes et autres pains spéciaux (seigle, *campagne, de son, complet, [Type de pain]).*

Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain

** Préparation et réalisation des produits de pâtisserie_*

** Mise à jour de suivis de stocks et de production.*

Contrôle minutieux de la température et de la fraîcheur des produits alimentaires_

** Nettoyage et entretien courant de l'espace de travail, de équipements de cuisine et dei fours.*

** Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains. des brioches, dus viennoiseries et d'dutre5 produits de butflangerie.*

** Prise en charge de commandes spéciales conformément aux souhaits des clients : iProduitj, [Produit].*

Préparation, façonnage et cuisson des viennoiseries (environ [Nombre] par jour)

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

févr. 2012 /

Boulangier

boulangerie les delices de saint jean de Brame I Orléans I f00

Fabrication des baguettes et autres pains spéciaux (seigle, campagne, de complet, [Tuile de pian] J_

** Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pair,*

- Préparation et réalisation des produits de pâlisserie_

DIPLOMES ET FORMATIONS

nov. 2018 / nov. 2019

licence - BAC+3

université

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Allemand

Français