



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

Boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /

Boulangier

FARINE&O - (Paris 14)

Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs,) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisser.

Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons

Entretenir un poste de travail

Nettoyer du matériel ou un équipement

Conduire une fermentation

janv. 2020 /

Préparateur de commande

LA POSTE- Moissy Cramayel (77)

Intérim

2020

Charger des marchandises, des produits

Réaliser le prélèvement de produits selon les instructions de préparation de commande et constituer les colis, lots.

Vérifier la conformité de la livraison

janv. 2019 /

Boulangier

Boulangerie Ange - Lognes (77)

Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs,) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisser.

Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons

Entretenir un poste de travail

janv. 2018 / janv. 2019

Apprenti Boulangier

Boulangerie Ange - Lognes (77)

Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs,) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisser.

Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / juin 2019

Formation en apprentissage boulangerie

/ juin 2017

Dispositif Masterclass - BAC+4

Campus des métiers de Bobigny (93)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français