
Nationalité Italien

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

Saint-Ouen-l'Aumône (95310)

*****@*****

Boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 / mai 2023

Boullanger

Boulangerie F7F Taverny

Fabriquer, préparer ou transformer à partir de matière premières tous nos pains, viennoiseries / Equilibrer la production selon le flux clients et les contraintes de fraîcheur en veillant au respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité et de qualité / Gérer les plannings de fabrication et de vente / Assurer les contrôles qualité, la mise en place des étalages / Préparer les commandes clients / Effectuer des contrôles des produits et du matériel / Effectuer l'étiquetage des produits

janv. 2020 / déc. 2022

La Bonne Brioche Aubervilliers

Assurez toutes les tâches nécessaires à la transformation ou à la fabrication des produits jusqu'à leur mise en vente en rayon / Disposer les produits en vitrine / Elaborerez les produits en respectant scrupuleusement le réglementation en matière d'hygiène et de sécurité et tous les procédés de fabrication / Respecterez les procédures de nettoyage et vous devrez maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils, le rayon, le laboratoire, les frigos...

janv. 2019 / déc. 2019

Boulangerie le fort bien jediane Montreuil

Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs,...) pour la réalisation des pâtes à pain et ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse / Diviser la masse de pâte en pâtons, les bouler et en effectuer la tourne ou le façonnage et surveiller les étapes de fermentation / Confectionner les viennoiseries (découpé, garniture, dorage...) selon le plan de cuisson / Procéder à la cuisson/pré-cuisson des pâtons, des pièces de viennoiseries et défourner les pains, les viennoiseries / Effectuer la décoration des produits (pépites de chocolats, graines de sésame, sucre, nappage) après refroidissement.

sept. 2018 / déc. 2018

Préparateur de commande

Magasin chez les particuliers Italie
Assurer la réception de marchandises / Vérifier que les commandes sont conformes aux prévisions (quantités, qualités...) / Stocker les marchandises / Constituer les colis (mise en carton) / Nettoyer et ranger la zone de travail.

févr. 2017 / août 2018

Boullanger

Boulangerie Italie

Maitrise des étapes de la boulangerie, pétrissages façonnage et cuisson ! Assurez la confection de toutes sortes de pains spéciaux, pains classiques et viennoiserie / Veiller à la propreté et l'hygiène des locaux, plan de travail et matériel

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, Lecture, Ecriture, Musique, Bricolage, Sport, Internet, Voyage