



**** *

* ** *

Pantin (93500)

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

Boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 / sept. 2023 **Boulangier**

Boulangerie Le Bec Fin

**Sélectionner et doser les ingrédients pour la réalisation des pâtes à pain , les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse*

**Conduire la fermentation*

**Diviser la masse de pâte en pâtons*

Bouler et effectuer la tourne et le façonnage des pâtons

**Cuire les pièces de viennoiserie*

**Cuire les pâtons*

**Défourner des pains et viennoiseries*

**Entretenir le poste de travail*

**Nettoyer du matériel et d équipement*

**Sélectionner les matières premières et garantir leur qualité ;*

**Suivre les étapes de préparation du pain ;*

manier correctement et s'assurer du bon entretien de toute une variété d'outils et d'équipements (pétrin, refroidisseur, diviseuse, chambre à balancelle, façonneuse, chambre de fermentation, four, tours réfrigérés, batteur, laminoir, armoire pâtissière, armoire de congélation) ;

**Effectuer le suivi du stock*

**Participer à la mise en vitrine des produits finaux et à l'étiquetage .*

janv. 2018 / déc. 2021 **Boulangier**

Boulangerie la Fontenaysienne

**Choisir et doser les ingrédients pour la confection de pains et viennoiseries (farine, levure, eau...), les mélanger et les pétrir.*

**Diviser la masse de pâte en pâtons, les façonner (baguette, boule...) et surveiller la fermentation.*

**Enfourner les pains et suivre la cuisson,*

**Défourner puis décorer, une fois les produits refroidis,*

**Disposer les produits en vitrine.*

**Accueillir la clientèle, la fidéliser.*

**Gérer les stocks, passer les commandes.*

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français