



06/05/1979 (45 ans)

** *** ** *****
Gonesse (95500)

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

MOHAMED, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2014 / mars 2017 Boulanger**
Marie Blachère GOUSSAIVILLE
* 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'abaisse. Diviser la masse de pâte en pâton.
- juil. 2007 / déc. 2011 Boulanger**
Leclerc GONESSE
* 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'abaisse. Diviser la masse de pâte en pâton.
- janv. 2004 / juin 2007 Boulanger**
Pelloile Boulanger SARCELLE 95? Boulanger
* 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'abaisse. Diviser la masse de pâte en pâton.
- janv. 2004 / juin 2007 Boulanger**
Carrefour ST BRICE SOUS FORET
* 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'abaisse. Diviser la masse de pâte en pâton.
- janv. 1996 / déc. 2001 Boulanger**
Perrier SARCELLE 95? Boulanger
* 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'abaisse. Diviser la masse de pâte en pâton.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 1998 **CAP BOULANGER / PATISSIER - CAP**
- / juin 1995 **BEPC - BEP**

COMPETENCES

Word, Excel, Internet, Access, PowerPoint

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

