



\*\*\*\*\*

24/11/1997 (26 ans)  
Nationalité Française  
Permis B

\*\* \*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Niederschaeffolsheim (67500)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*. \*\*

---

## Boulangier, Débutant

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

avr. 2016 /

#### Boulangier

Leclerc , Sarrebourg - C01

\* Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.

\* Élaboration de nouveaux produits sur la base de produits saisonniers.

\* Mélange, pétrissage, repos, façonnage et cuisson de la pâte pour les baguettes, pains de campagne et autres pains.

\* Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.

\* Renseignement des fiches de stock et de production et informations données au chef boulanger sur les niveaux de stocks.

\* Façonnage de pains au chocolat, croissants, pains aux amandes, pattes d'ours, pains au raisin, etc...

\* Nettoyage et entretien de l'espace de travail, contrôle minutieux de la température et de la fraîcheur des produits alimentaires.

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

\* Coupe, épluchage et préparation des fruits de saison pour les garnitures de tartes.

\* Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours.

\* Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.

\* Production de 500 à 900 pains par jour.

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ janv. 2016

**Cap boulanger , Boulangerie - CAP**

LP labroise - Sarrebourg

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français