



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 a 900 pains par jour.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ janv. 2016

Cap boulanger , Boulangerie - CAP

LP labroise - Sarrebourg

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français