



* * * * *

Saint-Étienne (42000)

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

Boulangier/ traiteur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 / mars 2023 **Boulangier/ traiteur**

nov. 2018 / juin 2021 **Boulangier**
Boulangerie de Montplaisir

déc. 2015 / juin 2018 **Boulangier**
boulangerie de mon plaisir
Durant ce stage j'ai effectué le pétrissage de différents types de pains, bouler, diviser, façonner, enfourner et défourner, réaliser des produits traiteurs (pizzas, quiche, sandwiches, panini hamburger), réaliser des pâtisseries. (duchesse, religieuse, mille feuille, différentes tartelette aux fruits) .

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2018 **Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - BAC PRO BOULANGERIE-PÂTISSERIE - BAC**

/ juin 2017 **CAP, BEP ou équivalents - cap boulangerie - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Conduire une fermentation (Avancé), Cuire des pâtons, Défourner des pains et viennoiseries