



* ***** ***** *****

Versailles (78000)

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

Aptitudes Professionnelles, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2020 / août 2022

Apprenti boulanger

BOULANGERIE CELLOISE
(viennoise).

- * *Pétrissage, l'abaisse.*
- * *Conduire une fermentation.*
- * *Diviser la masse de pâte en pâton.*
- * *Boulet et effectuer le façonnage des pâtons.*
- * *Cuisson des pâtons et cuisson des viennoiseries.*
- * *Défourner des pains et viennoiseries*
- * *Décorer des produits culinaires.*
- * *Entretenir un poste de travail.*
- * *Nettoyer du matériel ou un équipement.*
- * *Anticiper la production en fonction de la demande.*
- * *Respecter les normes d'hygiène.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2020 / juin 2022

Apprentissage C.A.P. Boulanger - BAC+4

CMA C.M.A. de Versailles; Versailles

/

Niveau C.A.P. boulanger - CAP

Association le Lien

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français