



Permis B

Pierrelatte (26131 CEDEX)

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

BOULANGER/ PRÉPARATEUR, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2020 / déc. 2023

BOULANGER

BOULANGERIE ULYSSE BOULANGER

-Pétrissage, découpage et façonnage des pâte pour confectionner les brioche, viennoiserie etc... -préparation de divers pizza, wrap, salades, sandwich et quiche ainsi que de pâtisseries (brownie, tartes, gâteaux etc...) -Gestion des stocks et prise des commandes au près des fournisseurs. -Formation des ouvrier et apprenti

avr. 2009 / juin 2020

BOULANGER/ PRÉPARATEUR

BBG MARIE

-Mélange, pétrissage, repos, façonnage et cuisson de la pâte pour les baguette, pain de campagne et autre pains. - Réapprovisionnement et rotation des aliments, en suivent les procédures appropriées de refroidissement et de stockage. - Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité. - Pétrissage, découpage et façonnage des pâte pour confectionner des pains, des brioche, de viennoiseries.

déc. 2008 / févr. 2009

EMPLOYÉE POLYVALENT

PROVENCE HALLE

-Réception des livraison de marchandises, contrôle de conformité avec le bon de commande, déchargement et stockage des produits. -Conduite du transpalette et du chariot élévateur pour le déplacement et le stockage des marchandises, respect des consignes des sécurité. -Mise en rayon des fruits et légumes. - Encaissement des clients. -entretien des locaux.

déc. 2005 / déc. 2008

COMMIS DE CUISINE

CREP'CAFÉ

-Gestion des commandes dans l'ordre d'arrivage, en regroupant les même plats commandés par des clients. -Participation à la cuisson des aliments dans le respect des différents temps de cuisson. -Nettoyage des ustensiles utilisés au cours du service en respectant les normes d'hygiène. -Plonge, nettoyage de la salle et de la cuisine, entretient du matériel utilisé en fin de service

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2004

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS - CAP BOULANGERIE - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français