



Permis B

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

Organisé, Souriant, Polyvalent, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2024 / mars 2024 **Boulangier**

Leclerc bellevidis Vitrolles

professionnelles Fabrication et façonnage de baguette

Cuisson du pain

Mise en rayon

Entretenir un rayon

Mettre en place les règles d hygiène et de propreté

sept. 2018 / janv. 2024 **Boulangier**

Tourier - Fournil de la croix Rouge Marseille 13

Pétrir des pâtes

Régler une chambre de fermentation

Cuisson des viennoiseries

Fabriquer et réalisé du salé (salades, sandwiches, Foccacia...)

Maintenir l'entretien de mon poste de travail

Réceptionner les denrées et gérer mon espace de stockage

Calculer et peser (Conversion d'unités de mesure et calcul de quantité)

Compétences Boulangier

Fabrication et réalisation de baguette

Cuisson de baguette

Nettoyage et rangement du laboratoire

Réaliser des pâtisseries

Religieuse

Galette des rois

Mille feuille

Utilisation de pétrin mécanique

Sélectionner et doser les ingrédients

Farine

Levure

Réaliser des crèmes

Crème pâtissière

Crème Chantilly

Crème au beurre

Crème frangipane

Confectionner des viennoiseries

Brioche

Pain aux raisins

Sacristain

Réaliser des tartes

Tarte aux pommes

Tarte aux fruits

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2015 / juin 2018 **CAP/BEP pâtissier chocolatier - CAP**

Lycée hôtelier Bonneveine; Marseille 08

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français