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

** *** *** ** ** ****** *******
Cocherel (77440)
****
**********@****.**

Boulanger, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2019 / **Boulanger**
La Mie Dorée à Lizy-sur-Ourcq
Sélection et dosage des ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des pâtes à pain, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse
Conduire une fermentation
Diviser la masse de pâte en pâtons
Bouler et effectuer le façonnage des pâtons
Cuisson des pièces de viennoiserie
Cuisson des pâtons
Défourner des pains et viennoiseries
Décoration des produits culinaires
Entretien du poste de travail
Nettoyage du matériel et de l'équipement

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2021 **CAP boulanger** - CAP
IMA à Chauconin Neufmontiers

/ juin 2019 **Brevet des collèges**
Collège Camille Saint-Saëns à Lizy-sur-Ourcq

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Allemand	Courant
Français	

CENTRES D'INTERETS

Karaté, Ceinture Marron, Club Mary-sur-Marne, Natation, Tennis de Table, Jeux de logique, Jeux de rôle, Jeux vidéo