



\*\*\*\*\*

\* \*\*

Poix-du-Nord (59218)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Boulangier pâtissier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2013 / sept. 2023**     **Responsable de la boutique**  
Pizzeolo  
. *Pizza aldo*  
\* *Le quesnoy, France I, Réalisation de pizzas, plats, desserts*  
\* *Maîtrise des règles haccp, caisse enregistreuse*  
\* *Responsable de la boutique et du personnel*  
\* *Gestion des stocks, des commandes clients*  
\* *Diverses entreprises*
- janv. 2012 / mai 2012**     Saint Michel 02 Hirson 02 Maubeuge  
\* *Au forage sur des chantiers (renforcement des sols pour construction)*
- févr. 2011 /**     Saint Michel 02 Hirson 02 Maubeuge  
\* *Préparation des différentes pâtes à pain et pâtisserie, garnissage, décoration..*  
\* *Réalisation des sauces et des garnitures en découpant les légumes, viandes et autres ingrédients.*  
\* *Approvisionnement du poste de travail en ingrédients (ceufs, fruits, légumes, fromages, viandes...), contrôle de la qualité des produits et vérification des DLC au préalable.*  
\* *Rotation des pizzas dans le four à l'aide de la pelle pour une cuisson optimale, conditionnement et prédécoupage à la demande du client.*  
\* *Préparation de la pâte à pizza selon la recette, pétrissage à la main ou avec le pétrin, découpage des pâtons et surveillance de la levée jusqu'à l'épaisseur voulue.*  
\* *Nettoyage du poste de travail et des locaux, entretien régulier du four et contrôle de son bon état de fonctionnement.*  
\* *Gestion du stock d'ingrédients et de produits frais pour assurer une disponibilité constante*  
\* *Présentation de la carte et des tarifs, aux clients, conseils pour les guider dans leur choix.*  
\* *Garnissage des pizzas avec les ingrédients appropriés selon les commandes des clients*  
\* *Organisation de l'activité en cuisine, gestion efficace du service en période de forte affluence.*
- janv. 2011 / juin 2011**     **Boulangier pâtissier**  
Maubeuge 59 Hirson 02  
*Réalisation de pâtisseries, garnissage, décoration . Préparation de la pâte. Préparation de la pâte à pain, diviser, façonner, cuisson. Entretien des locaux.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- juin 2013 / juin 2015**     **Agent polyvalent de restauration - CAP**  
Lycée placide courtoy - Haumont
- sept. 2011 / avr. 2012**     **Année compétence plus Boulangerie pâtisserie**  
Lycée Juliot Curie - Hirson
- /**     **BEP BÂTIMENT DU GROS OEUVRE - BEP**  
Lycée professionnel Colard Noël. Saint-Quentin

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**

**Français**