



16/05/1999 (24 ans)
Nationalité Français
Célibataire
Permis B

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

Maromme (76018 CEDEX)

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

Boulangier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2022 /

Boulangier

Marie Blachere - Darnetal

- * Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain.
- * Réapprovisionnement et rotation des aliments, en suivant les procédures appropriées de refroidissement et de stockage.
- * Mélange, pétrissage, repos, façonnage et cuisson de la pâte pour les baguettes, pains de campagne et autres pains.
- * Élaboration de nouveaux produits sur la base de produits saisonniers.
- * Production de [Nombre] unités de pains par jour.
- * Renseignement des fiches de stock et de production et informations données au chef boulanger sur les niveaux de stocks.
- * Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.
- * Conditionnement et étiquetage des produits de boulangerie avec indication précise des descriptions et des ingrédients.
- * Façonnage de pains au chocolat, croissants, pains aux amandes, pattes d'ours, pains au raisin, etc...
- * Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.
- * Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours.
- * Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.
- * Préparation et cuisson de [Nombre] croissants par jour.
- * Exploitation et gestion de la boulangerie pendant [Nombre] années consécutives.
- * Nettoyage et entretien de l'espace de travail, contrôle minutieux de la température et de la fraîcheur des produits alimentaires.
- * Création et entretien de relations positives avec les fournisseurs.
- * Gestion des stocks, de la main-d'œuvre, des dépenses et autres processus opérationnels.
- * Glaçage et retouche des gâteaux et autres pâtisseries pour les commandes personnalisées.
- * Coupe, épluchage et préparation des fruits de saison pour les garnitures de tartes.
- * Réalisation de glaçages et nappages.

sept. 2020 / sept. 2021

Boulangier

Hyper u - Douvres la delivrande

déc. 2017 / mars 2018

Boulangier

Tillier Sylvain - Le Biot

sept. 2015 / sept. 2017

Boulangier

Lehoux SARL - Evrecy

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2015 / août 2020

Cap boulanger Cap pâtissier Bac Pro boulanger-pâtissier - BAC
Cifac - Caen

COMPETENCES LINGUISTIQUES

