



12/12/2004 (19 ans)
Nationalité Français

Cauvigny (60730)

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

Apprenti pâtissier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2022 / févr. 2023 **Apprenti pâtissier**

le four a bois , saint Geneviève
d'apprentissage

- * Participation à la réception des matières premières.
- * Production de pâtisserie maison (gâteaux, tartes cookies, crumbles).
- * Décoration des gâteaux et des desserts.
- * Nettoyage et entretien de l'espace de travail et du matériel.
- * Respect des standards définis par mon supérieur hiérarchique lors de la production, ainsi que les normes liées aux produits (respect des fiches techniques, respect des normes d'hygiène et de sécurité).
- * Réalisation de pâtisseries à pâte levée ou feuilletée, de petits fours et de gâteaux de voyage.
- * Nettoyage des ustensiles, entretien des équipements, désinfection des sols, des murs et des plans de travail.
- * Création de pâtisseries originales, notamment de productions limitées pour les événements saisonniers (Saint Valentin, fêtes de fin d'année et autres).

sept. 2019 / sept. 2022 **Apprenti boulanger**

le four a bois saint Geneviève, saint Geneviève
Contrat d'apprentissage

- * Fabrication des viennoiseries en suivant les instructions notées sur les fiches techniques (croissants, escargots, brioches, chouquettes ...).
- * Préparation des pains selon les méthodes de fabrication de la boulangerie, production des pâtes, réalisation des pâtons, gestion des cuissons.
- * Veille à la propreté et à la bonne tenue du poste de travail, nettoyage du plan de travail et du matériel.
- * Sélection et pesée des ingrédients, programmation et mise en marche du pétrin, suivi des opérations.
- * Aide à la gestion des stocks : conduite d'inventaires et recensement des besoins, réception et rangement des arrivages.
- * Coordination des plannings des employés.
- * Surveillance des temps de cuisson pour une utilisation efficiente des fours et des autres équipements.
- * Vérification de la température et de la fraîcheur des produits alimentaires.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / sept. 2022 **CAP : centre de formation d'apprenti - CAP**
beauvais

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Académique

