



***** *****

Permis B

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

La Houssière (88430)

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

Boulangier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2019 /

Cora Sainte-Marguerite

Réalisation de pain blanc, fabrication de pain de tradition française, Gamme de pain spéciaux (Campagne, Céréale, Figs,complet,seigle) Réalisation de viennoiserie(Brioches, Brioche feuilleté), réalisation de différente étape de fabrication(Cuisson, pétrissage, façonnage). Réalisation des commandes lié a la boulangerie, et vente des produits de boulangerie,

nov. 2018 / févr. 2019

Cuisson de différents pains (Campagne, Céréale, Figs, Complet...). Étiquetages et emballages des produits de boulangeries (Pain et viennoiserie) Mise en rayon des produits, conditionnement des matières premières.

juil. 2018 / oct. 2018

Boulangerie Louis

Réalisation de pain blanc, pain spéciaux(Campagne, Céréale, Figs) Réalisation de viennoiserie(Brioches), réalisation de différente étape de fabrication(Cuisson, pétrissage, façonnage).

avr. 2018 / juin 2018

Boulangier

Boulangerie Marie Blachère

Réalisation de pain blanc et de pain spéciaux(pétrissage, façonnage, cuisson).

sept. 2017 / oct. 2017

Boulangier

E,Leclerc

Réalisation de pain blanc et de pain spéciaux(pétrissage, façonnage, cuisson).

juil. 2016 / juil. 2017

Apprenti pâtissier

Prince de Salm

Préparation de la pâtes a choux, réalisations de différentes crèmes, réalisation de différent biscuits. Montage de différents entremets. Réalisation de différentes viennoiserie(croissant, brioches).

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / juin 2017

Cap Pâtissier; Réalisation de différent entremets, viennoiserie, petit four - CAP

sept. 2013 / juin 2016

Bac pro Boulangerie pâtisserie - BAC

sept. 2013 / juin 2015

Réalisation de différent pain, viennoiserie, petit four - CAP

COMPETENCES

Figs, Céréale, Windows, Linux

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Français