



***** *****

Permis B

* *** *****

Nîmes (30000)

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

Boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2019 / déc. 2020

Boulangier

L'amandine à Congenies

- * Respecter la chaîne de froid
- * Effectuer le pétrissage de la pâte
- * Façonner les pâtons de pâte en fonction du résultat visé
- * Suivre la cuisson
- * Suivre les procédures et les temps de fabrication de chaque type de produit
- * Maîtriser le matériel de fabrication utilisé en boulangerie
- * Réalisation de 10 recettes de pains différents
- * Défourner des pains et viennoiseries
- * Confectionner des pièces de viennoiserie
- * Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

janv. 2018 / janv. 2019

Boulangier

EMILE BEC 7 Collines à Nîmes

- * Respecter la chaîne de froid
- * Effectuer le pétrissage de la pâte
- * Façonner les pâtons de pâte en fonction du résultat visé
- * Suivre la cuisson
- * Suivre les procédures et les temps de fabrication de chaque type de produit
- * Maîtriser le matériel de fabrication utilisé en boulangerie
- * Réalisation de 5 recettes de pains différents
- * Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

janv. 2016 / janv. 2018

Boulangier

CAP Boulangier

Boulangerie FESQUET à Caissargues

- * Gestion des stocks
- * Maîtriser les techniques de pétrissage de la pâte, la pesée
- * Connaître les techniques de façonnage, de cuisson

janv. 2013 /

Etablissement Lycée professionnel Voltaire Nîmes

/

Stage

Arlette C à Nîmes

/

Stage

Dimitri et Nikos à Nîmes

DIPLOMES ET FORMATIONS

janv. 2015 / août 2017

Cap boulangier - CAP

COMPETENCES

WORD, EXCEL

CENTRES D'INTERETS

Football, Course à pied