****** ********
26/09/1985 (38 ans)
Nationalité Française
Marié
Permis B

** *** ** *** * ******
Mazères-Lezons (64110)
****
**********@*******.***

BOULANGER-PÂTISSIER, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2018 / **Plombier-Chauffagiste**
RANDSTAD Pau (France)

oct. 2014 / **juil. 2017** **Boulanger-Pâtissier**
GRATEFUL BREAD Sacramento, CA (USA)
** Préparation et mise en œuvre des pâtes.*
** Maîtrise du processus de fermentation sur levain, pâte à pain classique ainsi que les viennoiseries.*
** Confectionnent des pâtes, tourage croissant et feuilleté.*
** Enfournement du pain ainsi que la décoration des pâtisseries.*

août 2012 / **mai 2014** **Boulanger-Pâtissier**
ESTELLE'S PATISSERIE Sacramento, CA (USA)
** Préparation de pain du début à la fin.*
** Création de divers pattes, pizzas, bagels, pretzels, viennoiseries.*
** Élaboration de cookies, brownies, muffins, scones, cupcakes.*

avr. 2011 / **juin 2012** **Boulanger**
BOUDIN BAKERY San Francisco, CA (USA)
** Spécialisé en pain au levain.*
** Préparer, malaxer, façonner et pétrir les pâtes.*
** Mettre en œuvre et surveiller le processus de fermentation.*
** Cuire les produits en temps voulu.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **BEP Equipement Thermique Energie** - BEP

/ **Technicien froid et climatisation**

COMPETENCES

bagels, pretzels, viennoiseries

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Espagnol	Bilingue
Français	Bilingue