

TAHA MOTASSIM

Boulangier

RÉSUMÉ DU PROFIL

J'ai débuté mon apprentissage à 14 ans en boulangerie pâtisserie aux compagnons du devoirs de Nîmes. À ce jour je compte 11 années d'expérience dans le métier de boulanger .

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Responsable à la maison Landemaine à Paris

SEPTEMBRE 2016 - OCTOBRE 2022 (7ANS)

Production de gammes large et variés de pains spéciaux brioche viennoiserie tradition baguette ordinaire , unique à partir de matières premières bio et de qualité. Le chiffre d'affaire de la boutique en tant que responsable de production de Jules Joffrin représenter 1.9 millions d'euros à l'années.

Responsable au Levain Naturel

SEPTEMBRE 2013 - AOUT 2016 (3ANS)

Production au jour le jour de baguette ordinaire , tradition , viennoiserie , brioche, contrôler les pousses de pain au levain dur et liquide avec un levain Mère de plus De 120 ans . Le processus de fabrication est basé sur des méthode ancienne des années 1800 sur fours a bois la spécialité de la région du sud de la France à Rochefort du gard.

COORDONNÉES

Téléphone : 07 67 20 65 25

E-mail : squeezeiland90@gmail.com

COMPETENCE DU BOULANGER

- Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs)
- Conduire une fermentation.
- Diviser la masse de pâte en pâtons.
- Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons.
- Confectionner des viennoiserie , cuire des pièces de viennoiserie.
- Cuire des pâtons , défourner des pains et viennoiserie.
- Entretien un espace de vente
- Grandes compétences d'analyse
- Soucieux du détail
- Bonnes connaissances des matières premières
- Bonne compréhension du système marketing
- Utilisation de pétrin comme silo pour le haut débit
- Conversion d'unité de mesure
- Règles d'hygiènes et de sécurité
- Calcul des quantités
- Planifier le traitement de commande
- Procédure d'encaissement technique de ventes



PARCOURS PRO

Compagnon du devoirs de Nîmes

CAP BOULANGER

Obtenu mon CAP Boulanger en 2013 aux Compagnon du devoirs de Nîmes