BOULANGER 30 ANS D'EXPÉRIENCE

PROFIL

titulaire d'un CAP , BEP boulanger et d'un CAP , BEP patissier

COMPÉTENCES

Faire preuve d'autonomie

Faire preuve de rigueur et de précision

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Travailler en équipe

Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons (Avancé)

Calcul de quantité (Avancé)

Caractéristiques des farines levure, additifs (Avancé)

Conduire une fermentation (Avancé)

Diviser la masse de pâte en pâtons (Avancé)

Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local (Avancé)

Gérer les stocks (Avancé)

Techniques de boulage des pâtons (Avancé)

Utilisation de matériel de nettoyage (Avancé)

LANGUES

Anglais Débutant

EXPÉRIENCES

DEPUIS 07/2021 — **Boulanger**
Hyper U

01/2021 - 07/2021 — **Boulanger**
Boulangerie Le Port

03/2011 - 08/2020 — **Boulanger**
LE BOUQUIN

07/2005 - 10/2010 — **Boulanger**
Le BARBIER et ROBIDOU

02/2002 - 02/2004 — **Boulanger Tourrier**
LACHUER

02/2001 - 11/2001 — **Boulanger**
HOLMAERT

09/1999 - 01/2001 — **Boulanger**
La Huche à Pains

FORMATIONS

1999 — **CAP, BEP ou équivalents - patisserie**

1997 — **CAP, BEP ou équivalents - Boulangerie**
Fabrication de produits boulangerie et viennoiserie

PERMIS

B - Véhicule léger

CENTRES D'INTÉRÊT

bricolage