

NICOLAS LE DOUJET BOULANGER

3 RUE DES BERGERONNETTES
56240 PLOUAY
nicold56@icloud.com
0634998192

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

09/2023 - 07/2025	Employé polyvalent - Noz
03/2011 - 07/2023	Boulangier - SARL Le Bouedec
02/2005 - 03/2011	Boulangier - Richard le forestier Boulangier avec Monsieur Le forestier j'ai eu la chance de participer aux concours des baguettes d'or ou j'ai fini Zeme
09/2002 - 02/2005	Boulangier - Baldet david Après 1 an de pâtisserie au sein de l'entreprise je me suis tournée vers la boulangerie
08/2000 - 08/2002	Apprenti boulangier - Sourice dominique

FORMATIONS

2002	CFA - CAP, BEP ou équivalents - Boulangerie
2002	CAP Boulangier

COMPÉTENCES

- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
- CAP boulangier
- Cuire des pâtons
- Développer de nouvelles recettes de pains et viennoiseries
- Maîtriser les différents types de pains (traditionnel, levain, brioche, etc.) et leurs méthodes de fabrication
- Pétrir manuellement ou mécaniquement des pâtes
- Prélever, peser et doser les matières ou produits (ingrédients, colorants, grains, etc.) sur les balances, trémies peseuses, etc
- Régler les paramètres des machines de cuisson
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

LANGUES

Français

PERMIS SPÉCIFIQUES

- B - Véhicule léger
- B mention 79.06 (= EB)

CENTRES D'INTÉRÊT

| cinéma