Préparateur de commandes

78330 Fontenay Le Fleury · 1 à 3 ans d'expérience · Réf. 2501091153

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Ile de France
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

05/2019 — CAP — CFA Versailles
CAP

Expériences professionnelles

07/2022 - 10/2022 — Préparateur de commandes
Préparation de commande sur un site de livre. Déplacement dans plusieurs allées pour récupérer les livres et remplir les cartons.
04/2018 - 05/2019 — Boulanger

Langues

Français (maternelle), Anglais (notions)

Atouts

Normes d'hygiène alimentaire, Organisation, Caractéristiques des farines, Pétrissage manuel, Utilisation de pétrin mécanique, Poids et mesures, Tourage de pâtes, Rigueur, Produits de boulangerie, Chaîne du froid, Créativité, Préparations sans gluten, Calcul de quantité, Matériel de fabrication, Boulage des pâtons, Pétrissage et façonnage des pâtes, Motivation, Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte à pain, Mélange, pétrissage, repos, façonnage et cuisson de la pâte pour les baguettes, pains de campagne et autres pains, Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie, Façonnage de pains au chocolat, croissants, pains aux amandes, pattes d'ours, pains au raisin, Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité, Élaboration du programme de formation pour les jeunes apprentis avec le CFA local, Préparation et cuisson de 200 à 300 croissants par jour, Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.