Boulanger Pâtissier

Né(e) en 1989 · 15019 Tigzirt · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 2607031804

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Auvergne-Rhône-Alpes
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

CAP — CFPA Tigzirt
Formation Professionnelle en Boulanger & Pâtissier Apprentissage des techniques de fabrication du pain, viennoiseries et pâtisseries. Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Pratique en atelier : pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson et décoration.

Expériences professionnelles

2018-01-01 - 2025-12-31 — Boulanger Pâtissier
Préparation de pains, viennoiseries et pâtisseries pour la restauration collective. Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
2016-01-01 - 2018-12-31 — Boulanger
Production de pains traditionnels et spéciaux. Gestion du fournil et suivi de la qualité des produits.
2014-01-01 - 2016-12-31 — Barman
Service au comptoir et préparation de boissons. Accueil et fidélisation de la clientèle.
2013-01-01 - 2014-12-31 — Serveur
Service en salle et assistance lors d'événements. Application des standards de qualité d'un établissement international.
2010-01-01 - 2013-12-31 — Boulanger
Production de pains et viennoiseries. Travail en équipe pour assurer une production quotidienne constante.
2007-01-01 - 2009-12-31 — Boulanger Pâtissier
Fabrication de pâtisseries artisanales et de pains. Suivi des commandes et préparation pour événements.
2006-01-01 - 2007-12-31 — Boulanger
Première expérience professionnelle en boulangerie. Apprentissage du façonnage, pétrissage et cuisson.

Langues

Français (Langue maternelle), Anglais (Courant), Kabyle (Langue maternelle), Arabe (Langue maternelle)

Atouts

Esprit d'équipe, Sens des responsabilités, Bonne condition physique, Maîtrise des techniques de panification, Confection de pâtisseries artisanales et de viennoiseries, Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), Planification de la production et gestion des stocks, Adaptation en restauration collective, Sens du service et relation client, Polyvalence professionnelle (boulangerie, pâtisserie, service en salle, barman)

Permis

Permis B

Loisirs

Lecture, Sport, Théâtre, Musique

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