

Disponible de suite

# BOULANGER

## COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- Mesurer, préparer les ingrédients et les composants destinés aux fabrications
- Malaxer et pétrir les pâtes
- Façonner les pâtes et associer les différents éléments
- Mettre en œuvre et surveiller le processus de fermentation
- Exécuter les différentes cuissons
- Nettoyer et entretenir les équipements et les locaux

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

<b>Depuis déc 2009</b>	Ouvrier polyvalent du bâtiment en contrat aidé Ateliers De La Citoyenneté à Calais
<b>Mai 2010</b>	<b>Boulangier</b> Boulangerie Scotté Bernard à Calais
<b>Août à sept 2008</b>	<b>Boulangier</b> Auchan Les 2 Caps à Calais
<b>Avril à sept 2005</b>	<b>Boulangier</b> Champion 4B à Calais
<b>2003</b>	Intérim Agent de blanchisserie Société Localinge à Coulogne
<b>2002/2003</b>	<b>Apprenti Boulangier</b> Ets Macrelle à Marck (18 mois)
<b>2000/2001</b>	<b>Apprenti Boulangier</b> Ets Leborgne à Bruay La Buisnière
<b>1999/2000</b>	<b>Apprenti Boulangier</b> Intermarché à Bruay La buissière

## FORMATION

<b>2003</b>	Formation en maçonnerie AFPA de Calais
<b>2002</b>	<b>Perfectionnement en boulangerie</b> Chambre des Métiers à Calais
<b>2001</b>	<b>Niveau CAP Boulangier</b> en contrat d'apprentissage à Boulogne sur mer

## RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

- Ponctuel, courageux, mobile sur le Calaisis
- Passionné de Basket et de Football