

Constant TOOBO

5 rue des Alisiers
44300 Nantes

Disponible immédiatement**07 58 28 37 39 06 19 04 72 39****Permis B en cours (Code obtenu)**

24 ans

constanttoobo@gmail.com

BOULANGER

(7 années d'expérience)**Autonome – Motivé – Sérieux**

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Doser les ingrédients (farine, levure, additifs)
- Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
- Confectionner, cuire et défourner des pains et des viennoiseries
- Pétrissage manuel et utilisation de pétrin mécanique
- Conduire une fermentation
- Entretenir un poste de travail et nettoyer le matériel
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Préparer les commandes et réceptionner des produits
- Transmettre les techniques du métier / collègue
- Préparation de viennoiseries (croissants pain chocolat chausson pomme pain brioché et brioche pain apéro sandwich galette des roi)

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

2022	Boulangier	Boulangerie BECAM - Nantes
2022	Boulangier	Boulangerie d'HONORÉ – Rond-Point de Rennes - Nantes
2022	Boulangier	INTERMARCHÉ de l'ÉRAUDIÈRE
2017 - 2022	Boulangier	JMS Distribution – SUPER U La Beaujoire – Nantes
2015 - 2017	Boulangier	Apprentissage Boulangerie PARVEAU – Bannette Rte de Vannes Nantes
2015	Boulangier	Stage Boulangerie PARVEAU – Bannette Rte de Vannes – Nantes

FORMATION et DIPLÔMES

2017	CAP Boulangier – Chambre des métiers – CIFAM - Nantes
2016	Participation au Concours de meilleur apprenti de Loire-Atlantique – CIFAM – Nantes

CENTRES D'INTÉRÊT

Pratique de la guitare, du piano -Vélo