



CONTACT

ddmagie@hotmail.fr
0636871005
0328446467



PERMIS

B - Véhicule léger



LANGUES

Anglais : Débutant



COMPÉTENCES

Base de la pâtisserie



diviser, bouler, façonner



Boulage des pâtons

Bouler et effectuer la
tourne ou le façonnage
des pâtons

Caractéristiques des
farines

Conduire une
fermentation

Confectionner des
viennoiseries

Cuire des pâtons

Cuire des pièces de
viennoiserie

Décorer des produits
culinaires

Diviser la masse de pâte en
pâtons

Entretien un poste de
travail

Nettoyer du matériel ou
un équipement

Préparer des sandwichs

Réaliser des pains
spéciaux

Réaliser des pâtisseries



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

07/2018 - 10/2018 : PÂTISSERIE DES FLANDRES (SEMI INDUSTRIEL)

PÂTISSIER

Dressage de palais de dames. Nappage des palais de dame au pistolet et blanchiment des palais au pinceau. Préparation des pâtes (crackers). Emballage. Utilisation d'une filmeuse automatique.

03/2018 - 06/2018 : PANIER AUX PAINS

PATISSIER

Responsable de la production de la pâtisserie pour 3 magasins et 2 camions de livraisons: - Viennoiserie: maccotch, suisse aux rainsins et pépites de chocolat, chaussons, beignets long et rond - Pâtisserie: dressage de la pâte à choux, de la meringue. Palets de dames. Tarteries. Entremets.

11/2017 - 02/2018 : REGNIER (SEMI INDUSTRIEL)

PÂTISSIER

Dressage de la pâte à choux sur une ligne de production. Dressage de meringue sur une ligne de production. Façonnage de coquilles. Emballage.

06/2017 - 09/2017 : BAGUETTINE À BRUAY LA BUISSIÈRE

BOULANGER

Responsable de la fabrications des pains, pains spéciaux, baguettes

09/2016 - 06/2017 : FORMATION EN LIEU DE STAGE

FORMATION EN BOULANGERIE

Préparation d'un pétrin selon la recette, mettre en bac selon les poids, utilisation d'une diviseuse, boulage, façonnage, maîtrise des cuissons selon le désir de l'entreprise

09/2015 - 06/2016 : MR DEFOORT (STAGE EN ENTREPRISE)

FORMATION EN PÂTISSERIE

Maîtrise des bases en pâtisserie (pâte à choux, crème pâtissière, crème au beurre etc...), la meringue, montage de merveilleux, d'entremets etc..., tournage des pâtes pour croissants, petits pains ou chocolatine, feuilletage



FORMATIONS

2017 : CAP BOULANGER CFA ARRAS - CAP, BEP ou équivalent - Boulangerie

Délivré par l'académie de Lille

2016 : CAP PÂTISSERIE CEFRAL DUNKERQUE - CAP, BEP ou équivalent - Pâtisserie

Délivré par l'académie de Lille

Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse
Tourage de pâte



CENTRES D'INTÉRÊT

Jardinage
Lecture
Prestidigitation
Sport

2007 : DEAMP - CAP, BEP ou équivalent - Aide médico-psychologique