

JULIEN CAZIER

CHAUFFEUR LIVREUR VL



CONTACT

1 RUE DU DOCTEUR
DEGAND
N 5 ETAGE 2EME
62200 BOULOGNE SUR
MER
cazierjulien7@gmail.com
0630019174



PERMIS

B - Véhicule léger



COMPÉTENCES

Fabrication de crèmes,
garnissage



Fabrication de viennoiseries



Façonnage de la baguette,
cuisson



Glaçage de gateaux



Préparation des ingrédients,
de la pâtes



Boulage des pâtons

Calcul de quantité

Conditionner un produit

Confectionner des
viennoiseries

Cuire des pâtons

Cuire des pièces de
viennoiserie

Défourner des pains et
viennoiseries

Entretien d'un poste de
travail

Préparer un produit au
conditionnement

Règles d'hygiène et de
sécurité alimentaire

Utilisation de matériel de
nettoyage



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

11/2019 - 02/2021 : CAPITAINE HOUÂT
OUVRIER DE MARÉE

06/2019 - 11/2019 : LECLERC
VIENNOISIER

08/2018 - 05/2019 : BOULANGERIE ANSEL
BOULANGER PATISSIER

06/2018 - 06/2018 : BOULANGERIE ANSEL
BOULANGER PATISSIER

04/2018 - 05/2018 : WAMEN LANDRETHUN
BOULANGER
Ouvrier boulanger , préparation de pâte , cuisson...

09/2017 - 04/2018 : SOPHIE LEBREUILLY
BOULANGER
Ouvrier boulanger , préparation de pâte , cuisson...

04/2017 - 04/2017 : LECLERC À ATTIN
PATISSIER
Préparation des gâteaux, cuisson.....

11/2016 - 01/2017 : LAGACHE À BEAURAINVILLE
BOULANGER PATISSIER
Préparation des pâtes, Façonnage des baguettes ,cuisson....



FORMATIONS

2016 : CAP PÂTISSIER - CAP, BEP ou équivalents - Pâtisserie

2015 : BOULANGER - CAP, BEP ou équivalents - Boulangerie
niveau cap Boulanger