

MICHAËL COUTIN

57 Rue Bernard Chochoy
Wizernes, 62570

06 21 31 33 42
Mikaidf@hotmail.fr



SYNTHÈSE

Boulangier très expérimenté en matière de fabrication et de cuisson. Professionnel fiable et ponctuel, fort d'une bonne expérience dans le secteur de la boulangerie.

COMPÉTENCES

- Calcul de quantité
- Conversion d'unités de mesure
- Tourage de pâte
- Utilisation de pétrin mécanique
- Caractéristiques des farines
- Procédures de fabrication
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Utilisation de matériel de nettoyage

PARCOURS PROFESSIONNEL

07/2014 – 08/2015 Artisan Boulanger

M. Derache – Maisons-Alfort

- Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, ...) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse ;
- Diviser la masse de pâte en pâtons, les bouler et en effectuer la tourne ou le façonnage et surveiller les étapes de fermentation ;
- Confectionner les viennoiseries (découpe, dorage, ...)
- Procéder à la cuisson/pré-cuisson des pâtons, des pièces de viennoiseries et défourner les pains, les viennoiseries ;
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux.

FORMATION

2014

C.A.P. Boulanger: Boulangerie
EBP de Paris – Paris Bercy 75012

- Classé 1er de la classe ;
- Formation alternée entre école et boulangerie.

2012

Brevet des collèges
Nicolas de Staël – Maisons-Alfort 94700

- Cours suivis : cours de cuisine ;
- Diplôme obtenu avec mention Bien.

DIVERS

Permis B en cours, code obtenu.