



dalhoumi Mohamed

Poste occupé pâtissier-
boulangier

CONTACT



+216 29476464



Rue 2mars cite bassatine3
Kasserine 1200



Mdalhoumi733@gmail.co



<https://l.facebook.com/>

FORMATION

- Technicien professionnel en froid commercial et climatisation.
- Diplôme en gâteaux traditionnels, tunisiens et orientaux.

Permis de conduire :

B, véhicule personnel

Etat civil :célibataire

LANGUES

- ✓ Anglais : très bonne connaissance à l'écrit et à l'orale permettant de travailler dans un environnement anglophone
- ✓ Français : Courant
- ✓ Espagnol : Débutant

PROFIL

Pâtissier-boulangier possédant une grande sensibilité culinaire et plusieurs années d'expérience dans le métier. Travailleur motivé, dynamique et habile souhaitant partager son savoir-faire avec les amoureux de la bonne boulangerie et évoluer dans le secteur de la pâtisserie-boulangerie.

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Stage:Centre de formation (le monde de patisserie)

20/10/2020 au 28/02/2021

- Préparer les pains et les viennoiseries, les enfourner
- Confectionner les produits salés (quiches, feuilletés, Paninis, etc.)
- Réaliser les gâteaux traditionnels.
- Réaliser les gâteaux et autres pâtisseries (choux, tartes, etc.)
- Fabriquer les produits sur commande en fonction de la

Attestation d'expérience : pâtisserie Chaplin

01/01/2019 au 15/07/2020

- Préparer les pâtes de diverses sortes de pains, les pétrir et les former
- Confectionner les viennoiseries, les cuire á blanc et les congeler
- Enfourner les pains et viennoiseries et les envoyer en boutique
- Assurer l'entretien et le nettoyage des matériels et machines, la plonge
- Seconder le personnel en boutique dans les heures

Attestation d'expérience : boulangerie Yassine

01/10/2020 au 03/10/2021

COMPETENCES

Pack Office



Compétence



Photoshop



Compétence



Maitrise des procédures d'hygiène



Compétence



