

ZURAWSKI Axel

29 rue Monseigneur Romero,
59553 Cuincy (France)

axelzurawski1999@gmail.com

Né le : 23/08/1999

Permis en cours

Boulangier-Pâtissier

Compétences professionnelles

- Sélectionner et doser les ingrédients
- Diviser la masse de pâte en pâtons
- Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
- Confectionner des viennoiseries
- Décorer des produits culinaires
- Réaliser des pâtisseries
- Préparer des sandwiches
- Entretenir un poste de travail
- Nettoyer du matériel ou un équipement
- Boulage des pâtons
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Utilisation de pétrin mécanique
- Tourage de pâte
- Préparer des plats traiteurs

Expériences professionnelles

- 04/2018 **Stage** Boulangerie Mathieu Lille
-Confection de viennoiserie, pain, réalisation des pesées
- 04/12/2018 **Stage** Boulangerie M. Supke, Thuringe (Allemagne)
-Confection de pains, pains spéciaux, viennoiseries typiques allemandes et finalisation des produits de Noël
- 01/2017 **Stage** Hypermarché rayon boulangerie-pâtisserie Carrefour Flers-en-Escrebieux -Ensachage, vente, confection de tarte
- 06/2017 **Stage** Fournil Saint-Pierre Douai
-Confection de pains, viennoiseries, fonçage de tarte
- 06/2016 **Stage** Pâtisserie Martin à Aniche
-Réalisation de viennoiseries, préparations, mélanges
- 01/2016 **Stage** Boulangerie la Lauwinoise 41 rue Jean Jaurès à Lauwin-Planque
-Réalisation de galette, tarte au chocolat, éclairs, religieuses, meringues, merveilleux. Chocolats pour la Saint-Valentin.

Diplômes

Baccalauréat Professionnel boulangerie pâtisserie L HIL Lille

Diplôme Europass

Certificat d'aptitude professionnelle spécialité pâtisserie admis à la session de juin 2017

Diplôme national du brevet mention bien session juin 2015

Centres d'intérêts

Pâtisserie, cuisine, informatique (base en Word, Excel, PowerPoint) échecs, musique, choriste dans une association reconnue d'utilité publique qui vient en aide aux enfants des Philippines.