

JEAN JACQUES RAYANGNEWENDÉ KAFANDO

Téléphone : +226 67 18 49 08

Email : jackkafpro@gmail.com

Ville : Ouagadougou, Burkina Faso

Disponibilité : Immédiate

Statut : Ouvert à la relocalisation au Canada

PROFIL PROFESSIONNEL

Boulangier professionnel avec plusieurs années d'expérience en production artisanale et industrielle. Spécialisé dans la fabrication de pains, viennoiseries et produits de pâtisserie. Rigoureux, rapide et respectueux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Capable de travailler sous pression et en équipe.

COMPÉTENCES CLÉS

- Production de pains (baguette, pain complet, pain brioché)
- Fabrication de viennoiseries (croissant, pain au chocolat)
- Maîtrise du pétrissage manuel et mécanique
- Gestion des fours professionnels
- Respect des normes d'hygiène (HACCP)
- Gestion des stocks de matières premières
- Travail en équipe
- Service à la clientèle

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Boulangier

Nom de la boulangerie – Ville, Pays

Janvier/2021 – 2025

- Préparation et cuisson quotidienne de pains et viennoiseries
- Contrôle de la qualité des produits finis
- Gestion des matières premières

- Entretien du matériel et du poste de travail
- Formation des apprentis boulangers

Aide-boulangier

Boulangerie Barka – Ouagadougou, Burkina Faso
/2021 – Septembre 2021

- Préparation des pâtes et des ingrédients
- Surveillance de la cuisson
- Nettoyage et organisation du laboratoire

FORMATION

Attestation en Boulangerie
Boulangerie Top Pain – Ouagadougou, Burkina Faso
Année : 2022

CERTIFICATIONS

- Secrétariat Bureautique
- Savonnerie

LANGUES

- Français : Courant
- Anglais : Débutant / Intermédiaire (à adapter selon votre niveau)