



***** *****

Nationalité Française
fi En concubinage
Permis B

* ***** ***** * *****

Le Mans (72000)

*****.*****@*****.***

CUISINIER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2017 / mars 2023

CUISINIER

LE BISTRO

* Réalisation des sauces et des garnitures en découpant les légumes, viandes et autres ingrédients.

* Approvisionnement du poste de travail en ingrédients (oeufs, fruits, légumes, fromages, viandes...), contrôle de la qualité des produits et vérification des DLC au préalable.

* Nettoyage du poste de travail et des locaux, entretien régulier du four et contrôle de son bon état de fonctionnement.

sept. 2010 / juin 2017

CUISINIER

LA TAGLIATELLA

* Réalisation des desserts selon les recettes.

* Conditionnement des préparations pour la mise au frais, étiquetage des emballages pour la traçabilité.

* Nettoyage de la station de travail, du matériel et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

* Cuisson des viandes selon les préférences des clients bleu, saignant, à point.

* Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et garnitures.

sept. 2007 / sept. 2010

Apprenti cuisinier

L'AUBERGE DES 7 PLATS

Participation à la gestion des stocks : inventaire de la réserve et des espaces réfrigérés, préparation des commandes fournisseurs, réception des arrivages.

Assistance du cuisinier dans le traitement des commandes de livraison à domicile : réalisation de préparation chaudes et froides, conditionnement dans les emballages, mise en paquet.

Gestion des cuissons (viandes, poissons, sauces) : programmation des équipements d'après la fiche technique, surveillance et relevés de température, contrôle de la qualité des mets.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **BEP Restauration** - BEP

COMPETENCES

fiche technique

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

