



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Permis B

\* \*\*\*\*\* \* \* \* \*

Blaye-les-Mines (81400)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## Second de cuisine, Confirmé

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

**sept. 2023 / janv. 2024**    **Second de cuisine**

Api restauration imt mines albi

*Second de cuisine +poste de livraison*

*Matin: production poste chaud pour 900 personnes*

*Midi :service self*

*Après midi : Etiquetage bac commande . chargement vehicule pour livraison albi à collège de*

*Naucelle .*

*Livraison .*

*Entretien poste de travail et locaux .*

*Prise de températures*

**juil. 2023 / août 2023**

**Second de cuisine**

EHPAD Jardin de jouvence albi

*Mise en place*

*Poste de travail chaud et froid*

*Cuisine collective avec acquis des différents régimes mixée,hachée,lisse*

*Réception livraison et prise de commande .*

*Respect des normes d'hygiène de traçabilité et des températures.*

**avr. 2023 / mai 2023**

**Cuisiner Collectivité**

Fondation Bon Sauveur d'Alby

*Polyvalence sur différents postes, production des plats avec différents régimes ,étiquetage*

*,conditionnement,pesée, grammage ,épluchage, cuisson avec respect des normes d'hygiène de*

*sécurité et de recommandations nutritionnelles .*

*Nettoyage et désinfection poste de travail .*

**juin 2021 / oct. 2022**

**Cuisinier collectivité**

Clinique Claude Bernard sodexo

*Production sur place pour 180 personnes au poste chaud plus service en cafétéria.*

*Mise en place*

*Nettoyage poste de travail*

**janv. 2020 / oct. 2020**

**Second de cuisine collectivité**

Ehpad Jardin de Jouvence

*Réalisation des plats chauds pour 120 résidents avec différentes textures,mixée,hachée,lisse.*

*Travail en autonomie sur les week-ends sur poste de travail chaud et froid*

*Mise en place*

*Respect des températures et des normes d'hygiène et de traçabilité*

*Nettoyage poste travail*

**janv. 2018 / déc. 2020**

**Apprenti cuisinier collectivité**

Ehpad Jardin de jouvence albi

*Mise en place*

*Cuisinier collective 120 personnes*

*Acquis des différents régimes (haché,mixé, lisse ,normal )*

*Poste de travail chaud et froid  
Respect des normes d'hygiène et de traçabilité  
Réception livraison  
Nettoyage poste de travail et locaux*

**janv. 2017 / janv. 2018    Second de cuisine**

Chystera Albi

*Mise en place*

*Préparation des plats froids et chaud*

*Respect des normes d'hygiène et de traçabilité*

*Respect des températures des plats*

*Nettoyage poste de travail et locaux.*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**sept. 2018 / juin 2020    Obtention CAP Cuisinier - CAP**

CFA Cunac

**/ juin 2017**

**Certification cuisiner**

Afpa Albi

## **COMPETENCES**

---

Api

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

Français

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Cuisine, musculation, football