



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

21/12/1987 (36 ans)
Permis B (véhicule personnel)

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

Plougastel-Daoulas (29470)

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

Responsable cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2020 /

Responsable Cafétéria

LECLERC PLOUGASTEL-DAOULAS

- Gérer les achats et les stocks de produits et marchandises
- Superviser et gérer l'ensemble des dépenses liées au bon fonctionnement de la cafétéria
- Former, encadrer et animer l'équipe
- Contrôler la réalisation, la qualité et l'envoi des plats des différentes productions, dans la conformité des fiches techniques

déc. 2016 / juil. 2020

Employé Traiteur Cafétéria

LECLERC PLOUGASTEL-DAOULAS

- Préparer les plats (chauds) prévus à la carte du jour
- Service à la rampe
- Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux

déc. 2014 / déc. 2016

Cuisinier de collectivité

MAISON DE RETRAITE SAINT-THOMAS DE VILLENEUVE (PLOUGASTEL-DAOULAS)

- Elaborer des menus et des recettes en appliquant des règles diététiques (mixé, sans sel, hypocalorique, sans fibres)
- Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition)
- Superviser la préparation et la fabrication des produits culinaires et contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire

déc. 2013 / déc. 2014

Agent de Restauration

MAISON DE RETRAITE SAINT-THOMAS DE VILLENEUVE (PLOUGASTEL-DAOULAS)

- Préparer, cuire et réchauffer les aliments
- Respecter les normes HACCP
- Effectuer l'entretien des locaux
- Respecter les techniques de gestes et postures; contrôler l'état et la conservation des produits

nov. 2009 / nov. 2013

Musicien Marine Nationale

BAGAD DE LANN-BIHOUE (LORIENT)

- Direction et formation du pupitre bombarde (10 personnes)

août 2009 / sept. 2009

Agent de Restauration

CAFETERIA LECLERC KERGADEG (BREST)

- Renseigner le client sur la composition des produits
- Enregistrer la commande
- Réaliser l'assemblage et la finition des plats
- Effectuer l'approvisionnement en cours de service

nov. 2006 / sept. 2008

Agent de restauration

CAFETERIA LECLERC (RELECQ-KERHUON)

- Organiser la présentation des produits et des plats en vitrine
- Effectuer l'entretien de la salle

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2008	CAP Agent Polyvalent de Restauration en contrat de professionnalisation - CAP
/ juin 2006	BEP Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (option Restauration) - BEP
/ juin 2006	BEP Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (option Restauration) - BEP
/ juin 2004	Diplôme National du Brevet

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

bombarde, biniou