



***** *****

Permis SPÉCIFIQUES B

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

Marguerittes (30320)

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

BON EN RELATIONNEL CLIENT, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2004 / août 2022

Cuisinier

Crèche la marelle

Gestion autonome d'une cuisine de crèche pour un service de 25 enfants et 12 personnels. Création des menus adaptés selon les besoins de l'âge ou des besoins médicaux. Commandes. Mise en place. Réalisation de buffets. Nettoyage et entretien du matériel et des locaux. Mise en place du protocole haccp.

nov. 2003 / oct. 2004

Chef cuisinier

Le Rollin

Service de 50 couverts. Encadrement d'une équipe de 3 personnes. Création des plats. Mise en place. Nettoyage et entretien du matériel.

août 2002 / juin 2003

Chef de partie

Golf international de fontcaude

Responsable du poste entrées et desserts. Service de 50 couverts. Mise en place. Nettoyage et entretien du matériel.

nov. 2001 / juil. 2002

Chef de partie

l'Alsace

Ouverture du restaurant. Service de 70 couverts. Responsable du poste entrées et desserts. Mise en place. Nettoyage et entretien du matériel.

janv. 2001 / oct. 2001

Cuisinier

Hyppopotamus

Ouverture du restaurant hyppopotamus à Troyes. Service de 100 couverts. Mise en place. Nettoyage et entretien du matériel.

sept. 2000 / nov. 2000

Cuisinier

La spaghetteria

Gérer un service de 40 couverts. Mise en place. Nettoyage. Réalisation de pâtes fraîches maison

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2000

Organisation et production culinaire - Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - hôtellerie restauration - BAC

/ juin 1998

CAP et BEP Cuisine - CAP, BEP ou équivalents - cuisine - CAP

/ juin 1996

3ème achevée - 1ère année de CAP / BEP - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Français

