



09/10/1988 (35 ans)
Nationalité Français
Célibataire

Vallauris (06220)

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

Ponctuel, minutieux, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2020 / juin 2022

Commis de cuisine

Restaurant la fourmigue Golfe-Juan 06220

- * cuisson des viandes et poisson
- * mettre en place les buffets pour 100 personnes
- * gérer les apprenti cuisinier en stage
- * gérer les stocks et élément manquant

févr. 2019 / avr. 2022

Commis de cuisine

Le chalet des hautes Isola 2000

- * préparation des entrées
- * respecter la chaîne du froid
- * Mise en place de mon plan de travail
- * réception de marchandise

févr. 2017 / nov. 2017

Aide cuisinier

Continental restaurant Metz 57070

- * Préparation des plats quotidiens pour 100 couverts
- * Réalisation des travaux préparatoires: épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte
- * et suivi des équipements en cuisine

mai 2014 / sept. 2016

Commis de cuisine

Restaurant La réserve Arcachon 33120

- * Préparation des menus pour 150 personnes à midi
- * Gestion et suivi des équipements en cuisine
- * Surveillance de la cuisson des mets
- * de la cuisine
- * Relation directe avec les fournisseurs du restaurant

nov. 2010 / mars 2012

Commis de cuisine

Restaurant la rotonde Nice 06130

- * Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- * Cuire des viandes, poissons ou légumes
- * Réaliser le prélèvement de produits selon les instructions de préparation de commande

sept. 2007 / déc. 2009

Aide cuisinier

Restaurant l'auberge provençale Antibes 06600

- * Découpe de légumes, épluchage,,taillage
- * réception des différents produit

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2010 / mai 2012

C.A.P cuisine - CAP

Lycée Paul Augier Nice

janv. 2004 / nov. 2005

Brevet blanc

Collège Pablo Picasso Vallauris

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Tennis, football, running, Cinéma, voyage