



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

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

Reignac (16360)

\*\*\*\*\*

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

---

## responsable des cuisines, Débutant

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

janv. 2022 /

#### Cuisinière

Restaurant Le Nersacais

- *Élaboration des plats et des entrées; gestion du stress; nettoyage des locaux; rangements des produits suivant leurs classes; travail en autonomie*

/

#### Chebe gérante

l'Aquitaine de restauration , Bordeaux

- *Mise en place du poste de travail; réalisation des plats; entrées; desserts et goûter; maintiens et remise a température; refroidissements selon méthode HACCP ; réception, déconditionnement, rangement des produits suivant leurs classes; confection des menus par trimestre ; démarche commercial auprès des producteurs locaux; facilité et rapidité d'adaptation ; achats des denrées alimentaires ; gestion des stocks et des commandes sur plates forme informatique; gérance d'une équipe.*

/

#### responsable des cuisines

Maison d'arrêt, Angoulême

- *Gestion des commandes; réception; logistique; management des équipes; aide à la mise en place; confection des trames des menus; traçabilité.*

/

#### Cuisinière en collectivité - brigade volante

Hôpital de Jonzac

2 0 1 9 - 2 0 2 0

CDC4 B - Touvérac - Cuisinière en collectivité - brigade volante

- *Mise en place du poste de travail; réalisation des plats entrées et desserts; maintiens et remise en température; refroidissement selon méthode HACCP; réception; déconditionnement; rangement des produits suivant leurs classes; travail en autonomie ; facilité et rapidité d'adaptation ; confectionnés menus a la semaine; achats des denrées alimentaires ; gestion des stocks et des commandes sur plates forme informatique*

/

#### Cuisinière de collectivité

Hôpital de Jonzac

- *Tenue de poste en autonomie ; préparations froides ; cuissons ; déssouvidages; chaînes plateaux; plonge ; élaboration des plats suivant les fiches techniques; respect de la chaine du froid; respect des différents régimes alimentaires*

---

### DIPLOMES ET FORMATIONS

/

#### Formation HACCP - Aquitaine de restauration

CV référence 2095627 généré par Distrijob le 14/05/2024

/

**Formation Titre professionnel cuisinière**  
FARE 1 6 - ST Yrieix

## **COMPETENCES**

---

Fiche technique, fiches techniques

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Musculation, méditation, lecture, couture, pétanque