



** **

Carcès (83570)

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

cuisinier

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- / **ouvrier viticole**
Le clos de l'Ours, Cotignac
*Récolte du raisin en fin d'été lors des vendanges en équipé.
Chantier d'environ un mois.*
- / Hameau des vigneronns , Carces
*Ebourgeonnage au sein d'un domaine familial sur des vieilles et jeunes
vignes, désherbage important au milieu des rangées à la main et au
sécateur. Nous avons relevés les fils par la suite.*
- / **ouvrier TP**
Fernando Construction, Gap
*Travail de voirie dans des conditions exigeantes :
Sécurisation du chantier avant d'y faire des tranchées, installation de
gaines électriques puis coulée de l'enrobé (goudron).
Nettoyage des outils et du chantier en fin de journée.*
- / **chef partie froid**
Le clos des vignes , Cotignac
*Création d'entrées avec des produits de saison aux côtés du chef.
Travail avec des produits frais, de qualité et parfois rares, venant du
monde entier.
Assistance au chef, mais également supervision de l'équipe si nécessaire.
Gestion de l'approvisionnement des commandes ainsi que les stocks.*
- / **cuisinier**
La table de Marie Alice , Cotignac
*Préparation des ingrédients puis des dressage de plats aux services du midi
et du soir.
Gestion des cuissons des viandes et des poissons.
Puis nettoyage et entretien du matériel de cuisine.*

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Français	

CENTRES D'INTERETS

Musique, Voyage, Sport, Cuisine