



\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Dourdan (91410)

\*\*\*\*\*

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

## Second de cuisine, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**mars 2019 / juin 2021**

#### **Second de cuisine**

Korian rue de la fédération - Paris

\* Réalisation des inventaires des stocks de la réserve et des réfrigérateurs, recensement et communication des besoins d'approvisionnement, aide aux commandes.

\* Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine, réalisation des cuissons et des sauces, dressage des assiettes.

\* Mise au frais des préparations dans le respect de la chaîne du froid et des normes d'hygiène alimentaire.

\* Maintien de la propreté de [Lieu] en nettoyant [Fréquence] les surfaces à l'aide de [Type de produit] et en rangeant le matériel à sa place définie, préservant ainsi l'organisation de l'espace de travail tout en respectant les normes sanitaires.

\* HACCP

**janv. 2013 / févr. 2019**

#### **Second de cuisine/ Chef de paris**

Paris

\* Réception des livraisons, contrôle et rangement des produits (réserve, réfrigérateurs, chambre froide), participation à la gestion des stocks.

\* Réalisation des préparations culinaires (froides et chaudes) selon les recettes et les instructions du chef de cuisine (quantités, présentation, techniques culinaires).

\* Encadrement d'une équipe de 7 personnes, distribution des tâches et remise des consignes, contrôle qualité des préparations, instauration d'un climat de travail positif.

**févr. 2008 / nov. 2012**

#### **Chef de cuisine**

Musée du vin -Paris

\* Création de menus en fonction de la disponibilité des ingrédients saisonniers et des événements locaux.

\* Réalisation des commandes hebdomadaires auprès des fournisseurs, négociation des délais de livraison et des tarifs.

\* Gestion d'une brigade de 3 à 7 membres pour un service de [Nombre] couverts par jour.

\* Composition d'assiettes variées et colorées en apportant un soin particulier à la présentation des aliments.

\* Gestion de l'ensemble du processus de création et d'élaboration des plats mis à la carte au jour le jour.

**mars 2003 / janv. 2007**

#### **Chef de partie**

Autogrill Gare du nord - Paris - CDIAuto6grill

\* Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine, réalisation des cuissons et des sauces, dressage des assiettes.

\* Supervision de l'envoi des plats afin d'assurer la fluidité du service en salle (150 couverts), contrôle des assiettes (qualité du dressage, propreté).

\* Sensibilisation du personnel de cuisine sur les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité et leurs enjeux, transmission des bonnes pratiques.

\* Réception des marchandises, contrôle des produits (qualité, quantité, état) et stockage en chambre froide et en réserve.

**mars 1997 / déc. 2002**    **Chef de cuisine**  
Hotel restaurant Le Montmenrency - Coutalain 28  
*\* Réception des livraisons, contrôle et rangement des produits (réserve, réfrigérateurs, chambre froide), participation à la gestion des stocks.*  
*\* Réalisation des préparations culinaires (froides et chaudes) selon les recettes et les instructions du chef de cuisine (quantités, présentation, techniques culinaires).*  
*\* Contrôle des dates de limite de consommation des produits et des températures des réfrigérateurs, passage de commandes de marchandises selon les besoins d'approvisionnement.*

**janv. 1991 / févr. 1997**    **Chef de partie**  
Radio - France -Paris

**janv. 1982 / déc. 1989**    **Commis de cuisine / Chef de partie**  
Regiself - Bagneux

**sept. 1978 / nov. 1981**    **Apprenti cuisinier**  
Relais du Poutil - Briis sous forges

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**oct. 1983 / déc. 1983**    Lycée hotelier Ferrandi - Paris

**sept. 1978 / juin 1981**    **cap de cuisine : restauration** - CAP  
Lycée Hotelier - Etiolles

## **COMPETENCES**

---

fiches techniques

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**