****

** ***** *** **********
Le Pian-Médoc (33290)
****
*****.*******@*****.***

Chef de partie

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

/ **Commis de cuisine saisonnier**
Golf du Médoc Resort

/ Golf du Médoc ReSEle
*Le Pian Médoc * COI' 0812021 - 0412022*

*Rangement et net:cirage de La cuisine à la fin du service_*

Préparation des plats {entrées : pLab principaux, desserts) seLari Les fiches recettes.
*Découpe des aLiments selon La technique et te calibre demandé avec pour but de préserver La qualité visuelle et gustative des plats préparés_*

/ **Chef de partie**
Golf du Médoc ReSEle
*Le Pian Médoc * COI' 0512322 -..24choeJ*

Transmission du savoir-faire aux commis permettant La montée en compétence des membres de Lquipe.
*ÉLaberation d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de vianKles, de poissons, de sauces pour accompagner Les plats_*
VeiLLe à la borine appLication des normes HACCP pour garantir La

conformité des opérations.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **déc. 2022** Campus du Lac Bordeaux * 12

/ **nov. 2022** **SEFEIVPÉPLIF Secouriste du fraya ri**
Lycée Hôtelier St Michel. BLanquefort * 09

/ **Forma tien élygierre' et Sécurité iiiirnentaire**

/ **Baccalauréat projesiarrnei Cuisine** - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Espagnol
Français

CENTRES D'INTERETS

Gastronomie, Jardinage, Jeux de rôle