



***** *****

01/09/2003 (20 ans)

*** ***** ***** *****

Mulhouse (68050 CEDEX 1)

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

Cuisinier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2022 /** **Cuisinier**
Hôpital Belfort -Montbéliard
*-Faites cuire des repas nutritifs, selon des protocoles normalisés, en veillant à ce que la propreté soit la priorité absolue.
-Examiner le régime alimentaire de chaque patient et déterminer quels ingrédients seront nécessaires.*
- mars 2022 /** Hôpital Belfort -Montbéliard
- déc. 2021 / févr. 2022** **Cuisinier**
Hôtel Ibis Danjoutin
*Réalisation de préparations préliminaires et mets.(entrée,plat principal, dessert)
Participe a l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
Applique les règles d'hygiène (HACCP),et de sécurité en vigueur.*
- sept. 2021 / nov. 2021** **Cuisinier**
Riva Bar Danjoutin
*Mise en place,et réalisation de Tarte flambée.
Réalisation de planche de charcuterie.
Fabrication de salade divers.*
- oct. 2020 / nov. 2020** **Cuisinier**
Restaurant 7e art
*Réalisation de préparations culinaires :salade,flammequeche...
Préparation des ingrédients dans les quantités souhaitées : lavage, épluchage et taille de fruits et de légumes au calibre demandé,coupe de la viande.
Participation à la gestion des stocks, rangement des arrivages de marchandises dans la réserve.*
- oct. 2019 / nov. 2019** **Cuisinier**
Le Tie Break Grandvillars
*Désinfection des plans de travail et nettoyage complet des surfaces de préparation des aliments afin de prévenir les maladies et les contaminations croisés issues de la viande crue.
Tenue d'espace de travail net et propre en enlevant les déchets et en rentrant les ingrédients.
Optimisation du lavage au lave vaisselle en vidant et en prélavant la vaisselle à la main.*
- mai 2019 / juin 2019** **Cuisinier**
Brasserie du Faubourg Delle
*Confection des plats pour les sévices du midi et du soir (établissement d'une capacité de 50 couverts), dressage des assiettes, coordination du travail avec les équipes en salle.
Réalisation de desserts et de pâtisserie en suivant les directives notées sur les recettes.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2018 / juin 2021** **BAC PRO Hôtellerie restauration /BEP Hôtellerie restauration - BAC**

sept. 2017 / juin 2018

Brevet des collèges

Collège Jules ferry DELLE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français