



* ** * * * *

Colombelles (14460)

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

CUISINIER, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /

CUISINIER

AFPA CAEN DE ROSEL

Réalisation des entrées chaudes, et froides.

Réalisations des garnitures.

Réalisations des découpes des viandes, des poissons, des légumes, des fruits.

Réalisations des plats.

Réalisations des sauces, des bouillons, des soupes.

Réalisations des desserts.

Réalisation des crèmes, des pâtes.

nov. 2018 /

AGENT POLYVALENT EN RESTAURATIONS

A.J.B. DE GAVRUS

Préparations et cuisson des produits.

Préparations des entrées, des plats chauds, des dessert, et des sandwichs.

Préparations des produits dans les respects des normes en vigueur.

Rangements et nettoyage du matériel de cuisine et des équipements.

Services à tables, et aussi services en buffets.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ sept. 2021

ANNEE VALIDATION DES PLATS ET DES DESSERTS POUR LE TITRE DU BREVET PROFESSIONNEL

AFPA DE CAEN ROSEL

/ juin 2020

HACCP

GRETA AU LYCEE FRESNEL

/ juin 1999

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL EN COMPTABILITE - BAC

LYCEE A BASTIA

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français