



27/08/1980 (43 ans)
Nationalité Française
Célibataire
Permis B

* **

Selles-sur-Cher (41130)

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

Aide de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2021 / nov. 2021

cuisinier

hopital de valencay
*preparation froide (entrees et dessert)
preparation chaude
texture modifiees (entier, haché, mixé)
plan de nettoyage
refroidissement cellule*

janv. 2013 / déc. 2020

commis de cuisine

maison de retraite « les bégonias » (Fréjus 83)
*7 ans
* Acquisition des normes H.A.C.C.P.
* Utilisation d'une cellule de refroidissement
* Relevée des températures
* Préparation des entrées froides
* Préparation des plats chaud (plats en sauce, poissons, viandes...)
* Services du midi et soir
* Buffets froid
* Préparation, réalisation, et confection de textures modifiées
* Réception des marchandises*

janv. 2008 / janv. 2013

commis et second de cuisine

village vacances U.L.V.F « les résidences du colombier » (Fréjus 83)
*5 ans
* Mise en place chaud et froid
* Préparations de plat chaud (plat en sauce, poissons, viandes...
* Buffets froid et chaud : viandes, poissons, grillades, crudités...
* Réception des marchandises*

janv. 2001 / janv. 2008

commis de cuisine restaurant

« van der valk » (saint aygulf 83)
*7 ans
* Mise en place chaud et froid 200 personnes
* Mise en place viandes et légumes : préparations et cuissons
* Services du midi et du soir
* Banquets, buffets, mariages...*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1999 / juin 2001

apprentissage en cuisine semi-gastronomique

« la métairie » (Sarlat 24)

/ juin 2001

C.A.P. cuisine - CAP

sept. 1998 / juin 1999

apprentissage en cuisine brasserie

« le Jaurès » (Montpellier 34)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

