



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

08/05/1975 (49 ans)  
Permis B (véhicule personnel)

\*\* \*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Fromelennes (08600)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*. \*\*

## CUISINIER, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2022 / mai 2023

#### CUISINIER

CCAS Chooz restauration collective

- Préparation et élaboration des repas.
- Magasinier
- Service au self
- Plonge

févr. 2003 / mai 2022

#### PATISSIER

Biscuiterie LATOUR

- Maîtrise des rôles et des tâches.
- Élaboration, confection, fabrication, des pâtes pour les commandes.
- Gestion du stock de matières premières et produits finis.
- Chargé du conditionnement et expéditions des commandes.
- Suivi du contrôle qualité, contrôle des bonnes pratiques d'hygiène.

juin 1998 / nov. 2002

#### AGENT DE PRODUCTION

Biscuiterie FABELPA

- Chargé de la réception et du conditionnement des marchandises.
- Gestion des produits finis, entreposage, élaboration et expéditions des commandes.
- Suivi des mesures des bonnes pratiques d'hygiène.
- Suivi du système HACCP (analyse des points critiques de contrôle).

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1995 / juin 1997

#### BAC-PROFESIONALE Hôtellerie Restauration - BAC

Lycée Hôtelier de Bazeilles Sedan

sept. 1994 / juin 1995

#### CAP Pâtisserie-Chocolatier-Glacier-Confiseur - CAP

Lycée Hôtelier de Bazeilles Sedan

sept. 1992 / juin 1994

#### BEP/CAP Hôtellerie Restauration - CAP

Lycée Jean-Moulin Revin

sept. 1990 / juin 1991

#### BEPC Citée scolaire - BEP

Vauban Givet

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français