



** **

Montigny-le-Bretonneux (78180)

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

Commis de Cuisine / Chef de partie froid, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 / déc. 2022 **Conseiller de vente**
Rodenstock

janv. 2021 / **Chef de parti froid**
La Table de Savoie et de Bretagne
Mise en place du poste froid et chaud
Préparer, confectionner et dresser des plats
Choisir les produits à l'élaboration des recettes, ainsi que contribuer à l'évolution des plats/desserts
Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements.
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

janv. 2019 / **Stagiaire**
La Fine Fourchette restaurant gastronomique
Préparer, confectionner et dresser des plats. Réaliser des recettes à partir de fiches techniques. Vérifier les préparations et les plats (goût, qualité, présentation). Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

janv. 2018 / janv. 2019 **Stagiaire**
Vauquelin à Falaise (Calvados)
des conditions d'hygiène.
Mise en place et préparation des entrées froides et chaudes, dressage.

janv. 2016 / déc. 2017 **Vendeur**
POLTRONESOFA à Herblay (95) / Mondeville (14)
Vente de canapés, devis, suivi de commandes, dossiers de financement

janv. 2011 / déc. 2015 **Responsable atelier / Vendeur**
OPTICIEN CONSEIL Saint-Germain-en-Laye (78)
Vente de montures et verres.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2019 **CAP Cuisine - CAP**
MFR D'ARGENTAN

sept. 2002 / juin 2004 **B.E.P. Électrotechnique - BEP**
Lycée St François D'assise Montigny-le-Bretonneux

/ juin 2004 **Formation en maintenance informatique**
REV Saint Quentin en Yvelines Montigny-le-Bretonneux

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

