



***** *****

** ***** **

Payns (10600)

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

Chef de partie, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2021 /

Chef de partie

HIPPOTAMUS TROYES - Troyes (10)

Management d'une équipe, gérer un service (300 couverts)

Gérer les commandes, inventaire, démarque.

Respect des fiches techniques.

Respect des règles d'hygiène (Haccp)

août 2021 / nov. 2021

Commis de cuisine

HIPPOTAMUS TROYES - Troyes (10)

Préparation du poste chaud et froids (mise en place) .

Éplucher et tailler.

Cuisson des viandes (four à braise et plancha).

Commis de frites ,grillardin,poste froid (entrée desserts)

juin 2021 / août 2021

Boulangier pâtissier

PAUL Boulangerie - Troyes (10)

Cuisson des pains et viennoiseries,

Production des salades ,sandwich,burger,pâtisserie.

Livraison des commandes.

Norme haccp

août 2020 / févr. 2021

Commis de cuisine

restaurant Le Paddock - Perpignan (66)

Tailler, éplucher ,cuire des viandes et poissons.

Établir un menu du jour .

Gérer un service du midi et soir .

Norme haccp.

juin 2020 / août 2020

Boulangier

Boulangier Marie Blachère - Elne (66)

Production et cuisson des pains et viennoiseries.

sept. 2019 / juin 2020

Boulangier

Boulangier Intermarché auxonne - Auxonne (21)

Calcule des fiches de production.

Gérer la production .

Gérer une équipe (vente et boulangerie).

Gérer les commandes hebdomadaires.

Établir un inventaire, rétrocession.

Fabrication du pains , snacking, viennoiseries et pâtisserie.

juil. 2019 / août 2019

patissier

Valeo66 - Cabestany (66)

DIPLOMES ET FORMATIONS

oct. 2018 / juin 2019

CAP/BEP en Boulangerie - CAP

Écoles des métiers Dijon métropole - Dijon

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Académique