



* *****

Saint-Jean-de-Luz (64500)

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

Commis de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2020 / août 2020 **Commis de cuisine**

La table basque

* Préparation en amont de l'ensemble du matériel et des aliments nécessaires à l'élaboration des plats pour assister le cuisinier.

* Dressage des assiettes selon les instructions du chef cuisinier, en utilisant diverses techniques, tout en faisant preuve de précision et d'adresse.

* Application des règles d'hygiène et de sécurité dans l'ensemble des locaux de l'entreprise, afin de maintenir un niveau de propreté optimal.

* Utilisation d'outils culinaires et de couverts pour préparer différents aliments à cuire ou des présentations de plats chauds ou froids.

avr. 2019 / nov. 2019 **Commis de cuisine anglet**

Le rayon vert

* Dresser une assiette en y ajoutant un soupçon de décorations pour mettre en valeur des mets créés par un chef cuisinier.

* Préparation en amont de l'ensemble du matériel et des aliments nécessaires à l'élaboration des plats pour assister le cuisinier.

* Apporter mon soutien à un plongeur en procédant au nettoyage de la vaisselle tout en contrôlant qu'elle soit bien propre pour offrir des prestations de qualité aux clients.

* Dressage des assiettes selon les instructions du chef cuisinier, en utilisant diverses techniques, tout en faisant preuve de précision et d'adresse.

* Coupe et épluchage de fruits et légumes

mai 2018 / févr. 2019 **Commis de cuisine**

COCO

* Dresser une assiette en y ajoutant un soupçon de décorations pour mettre en valeur des mets créés par un chef cuisinier.

* Préparation en amont de l'ensemble du matériel et des aliments nécessaires à l'élaboration des plats pour assister le cuisinier.

* Entretien du matériel de cuisine, tels que les plans de travail, les pianos de cuisson.

* Nettoyage des ustensiles utilisés au cours du service, tout en respectant les normes d'hygiène du métier.

mars 2017 / nov. 2017 **Plongeur anglet**

* Manipulation précautionneuse de la verrerie, de la cristallerie et de toute vaisselle fragile afin d'éviter la casse.

* Aide spontanée en période de coup de feu, après avoir lavé la vaisselle.

* Aide aux tâches de préparation des ingrédients afin de contribuer au bon déroulement du service et de répondre aux besoins des clients.

* Remplissage et vidage efficaces des lave-vaisselle, et nettoyage à la main des grandes casseroles et du matériel.

janv. 2015 / févr. 2016 **Boulangier**

Le poussin bleu - Boulangier Anglet

* Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte pour produire tant des pains classiques comme la baguette que des pains

spéciaux.

** Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.*

** Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.*

** Préparation et cuisson de pains et viennoiseries.*

avr. 2009 / oct. 2014

Bouanger

La baguette dorée - Bouanger Paris

** Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte pour produire tant des pains classiques comme la baguette que des pains spéciaux.*

** Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.*

** Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours.*

** Détermination de la quantité de produit pour préparer la production du lendemain grâce à la tenue d'un calendrier de production détaillé.*

** Réglage des températures et de l'humidité de la chambre de repos.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2006 / juin 2008

CFA les chaises; Cap : bouanger - CAP

Chartres, 28

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français