



12/01/1994 (30 ans)
Nationalité Française
Marié
Permis B

* ***** *

Béziers (34500)

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

Chauffeur/Livreur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2019 / sept. 2019

Cuisinier traiteur

Les Savouries- Béziers

**Proposition aux clients de menus variés avec un grand choix d'options pour chaque plat (entrées, plats principaux, desserts, hors d'œuvres).*

**Organisation de banquets ou buffets sur commande pour différents types d'occasions (événements d'entreprise, mariages, baptêmes, etc.).*

**Garantie d'une production culinaire respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.*

** Préparation de plats cuisinés, prêts à être emportés par les clients ou livrés.*

juin 2014 / sept. 2014

Chef de cuisine

Brasserie M- Béziers

**Élaboration des menus avec le chef de cuisine en misant sur l'originalité et l'équilibre alimentaire.*

**Surveillance des plats pendant leur cuisson. Participation à l'élaboration des menus et à la mise à jour des fiches*

**techniques.*

**Contrôle des marchandises à la livraison. Assistance du chef dans la préparation, la confection et le dressage des plats*

**en suivant les directives.*

janv. 2014 / mars 2019

Chef de partie poissonnier

L'amirada- Villeneuve les Beziers

**Réception des livraisons en contrôlant leur conformité et la qualité des produits, rangement de la marchandise dans la chambre froide.*

**Réalisation de plats préparés en suivant les instructions, réglage du four et gestion des temps de cuisson pour les spécialités chaudes, confection de verrines en respectant les règles de présentation. Inventaires des produits conservés dans la chambre froide et dans le réserve*

**pour évaluer les stocks et déterminer les besoins d'approvisionnement.*

**Optimisation de l'organisation en cuisine pour un service plus efficace.*

avr. 2013 / mai 2013

Commis de cuisine

Bistrot D'alex- Florensac

** Entretien du matériel et des locaux de cuisine. Réception des marchandises, rangement dans la réserve.*

** Rangement et nettoyage de la cuisine à la fin du service. Préparation des plats (entrées, plats principaux, desserts) selon les fiches*

**recettes. Réalisation des préparations préliminaires : mise en place du plan de travail,*

épluchage des fruits et légumes.

janv. 2013 / mars 2013

Cuisinier

Le Pif Rouge

**Achat de produits de saison au marché. Entretien courant des équipements de cuisine.*

**Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.*

**Réalisation des desserts selon les recettes. Préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe), des garnitures et*

**des sauces.*

**Mise en place du matériel, préparation des stations et des ingrédients avant le service.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP Lycée Jean Moulin: Restauration/ Cuisine** - CAP
Béziers

/ **Baccalauréat professionnel; Restauration/Cuisine** - BAC
Lycée Jean Moulin- Béziers

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

cinéma Musique, Cuisine du monde