



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*

Château-Thierry (02400)

\*\*\*\*\*

\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*

---

## Cuisinière, Confirmé

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2017 / déc. 2019 Cuisinière**  
*Préparation de tous les éléments de menu d'une restauration, entrées, plats chauds, desserts et encaissement ; responsable de l'inventaire et du contrôle des commandes , créer, planifier et faire cuire les plats du jour ,former et gérer le personnel ; création d'un menu personnalisé pour la clientèle privée et pour occasions spéciales et mis en œuvre.*
- août 2016 / nov. 2016 Cuisinière**  
CHU de CRIMEE PARIS  
*Préparation des petits déjeuner, entrées, plats et desserts selon le régime alimentaires des mamans et des enfants, création et préparation des menus pour le personnel, ouverture et fermeture de la cuisine service du matin, midi et soir*
- janv. 2016 / déc. 2018 CUISINIERE DIVERS**  
ADECCO ET SYNERGIE PRESTIGE PARIS
- janv. 2014 / déc. 2015 EMPLOYEE POLYVALENTE DE RESTAURATION**  
Hôpital SAINTE MARIE  
*Préparation du repas et dressage des plateaux des patients selon leurs régime alimentaire, préparation des entrées, plats et desserts sur assiettes pour la direction ainsi que pour le self.*
- janv. 2013 / janv. 2014 EMPLOYEE POLYVALENTE DE RESTAURATION**  
HOPITAL SAINT JOSEPH PARIS  
*Ouverture et fermeture de la cuisine, préparer et cuire les repas selon le régime alimentaire des patients, préparation des entrées, plats, et desserts pour le personnel de l'hôpital.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2009 CAP CUISINE - CAP**  
CFA DE MEAUX

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français