



\*\*\*\*\*

Permis B

\*\*\*

Bourges (18000)

\*\*\*\*\*

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

## PATISSIER/ TRAITEUR, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2021 / oct. 2022

#### PATISSIER/ TRAITEUR

FEUILLETTE

*Production des pâtisseries, viennoiseries. Production des crèmes. Décors des entremets*

*.En charges de la gestion et du contrôle des production pâtisseries et viennoiseries.*

*Production au traiteur: salades, pâtes en sauces, sandwiches. Mise en place des vitrines pâtisseries et traiteur. Entretien du laboratoire de production.*

janv. 2020 / mai 2020

#### COMMIS DE CUISINE

LE JARDIN GOURMAND

*Production entrée et dessert, Service conŕormé sur les deux postes.*

*CHEF DE PARTIE / LA BOUCHERIE*

*07/2020 à 11/2020*

*Encadrement d'une équipe de 3 cuisiniers. Mise en place des diàérents postes de la cuisine, Entrée,grillade, garniture, dessert, plonge. Brieŕngs des équipes. Service aux diàérents postes conŕormés. Capacité 200 couverts/jour.*

mars 2018 / sept. 2019

#### CUISINIER

LE GRAND OUEST

*manger, grillades, saucier. Protocole HACCP. Amené à encadrer des services de 60 couverts. Appréciation gustative et participation à la création de la carte.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2007

**BAC (GÉNÉRAL, TECHNIQUE OU PROFESSIONNEL) OU ÉQUIVALENT / BREVET PROFESSIONNEL CUISINE**

/ juin 2005

**CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP CUISINE - CAP**

Chambre des métiers des Yvelines; Ecole Professionnelle des Métiers de la Table du Tourisme et de l'Hôtellerie E.P.M.T.T.H

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

### CENTRES D'INTERETS

course a pied la musique, natation, Cuisiner des poissons, produits, Cuisiner des sauces