



***** *****

Permis B

** *** *****

Libourne (33500)

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

chef de partie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 /

Second de cuisine

Boucherie A la Campagne

Poste de second de cuisine

- * Assurer la mise en place du poste froid et chaud
- * Assurer la préparation, réalisation, dressage et l'envoi des entrées, plats et desserts
- * Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel
- * Réception et stockage des produits
- * Gestion des commandes
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

août 2018 / juin 2021

chef de partie

Le Bistrot Maritime

- * Assurer la mise en place du poste froid et chaud
- * Assurer la préparation, réalisation, dressage et l'envoi des entrées, plats et desserts
- * Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel
- * Réception et stockage des produits
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

oct. 2015 / août 2018

Cuisinier

Crescendo Restauration

Poste de cuisinier

- * Assurer la mise en place du poste pizzas, froid, chaud, grillade, légumes
- * Assurer la préparation, réalisation, dressage et l'envoi des entrées et plats
- * Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel
- * Réception - contrôle et stockage des produits
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

mars 2015 / oct. 2015

cuisinier

La Pataterie

- * Assurer la mise en place du poste froid et chaud
- * Assurer la préparation, réalisation, dressage et l'envoi des entrées, plats et desserts
- * Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel
- * Réception - contrôle et stockage des produits
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- * Assurer la plonge

janv. 2015 / mars 2015

commis de cuisine

Le Rocher des pirates

- * Assurer la mise en place du poste froid
- * Assurer la préparation, réalisation, dressage et l'envoi des entrées et desserts
- * Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel
- * Réception - contrôle et stockage des produits
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

sept. 2011 / mars 2013

Préparateur/Vendeur

Mezzo Di Pasta

- * Accueil des clients
- * Préparation des pâtes, salades et viennoiseries
- * Entretien et nettoyage du matériel

- * Réception - contrôle et stockage des produits
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

sept. 2006 / nov. 2008 d'employé polyvalent de restauration
 MacDonald's
 * Accueil des clients
 * Préparation des sandwiches, salades et viennoiseries
 * Gestion de l'équipe cuisine
 * Entretien et nettoyage du matériel
 * Réception - contrôle et stockage des produits
 * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2014 Formation linguistique chinoise et stage hospitalier
 Xuzhou, Chine Jiangsu Normal University /Traditional Chinese Medecine Hospital of Xuzhou

/ juin 2013 Diplôme d'acupuncture traditionnelle chinoise / PSC1
 Faculté Libre d'Energétique Traditionnelle Chinoise à Toulouse

/ juin 2012 Acupuncture traditionnelle chinoise; 3ème année Faculté Libre d'Energétique Traditionnelle Chinoise
 Toulouse

/ juin 2011 Diplôme de théorie fondamentale de médecine traditionnelle chinoise
 Faculté Libre d'Energétique Traditionnelle Chinoise à Toulouse

/ juin 2010 Théorie fondamentale de médecine traditionnelle chinoise; 1ère année Faculté Libre d'Energétique Traditionnelle Chinoise - BAC+6 et plus
 Toulouse

/ juin 2009 Formation linguistique d'espagnol; Diplôme de langue et culture espagnoles Niveau 1 avancé - BAC+6 et plus
 Seville, Espagne; Escuela Mester Sevilla

/ juin 2007 Niveau CAP Ebénisterie - CAP
 Lycée professionnel Porte d'Aquitaine à Thiviers

/ juin 2006 Bac STAE - BAC
 LEGTAF à Bazas

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Espagnol	Courant
Français	
Chinois	Elémentaire

CENTRES D'INTERETS

Musique, Lecture, Cinéma, Voyages, QI Gong, Tai