***** ******
12/03/2006 (18 ans)
Nationalité Française

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

Agent de cantine, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2022 / déc. 2022

Agent de cantine
Lycée de l'arc
** Nettoyage de la cuisine et rangement des espaces de travail à la fin du service.*
** Découpe des aliments selon la technique et le calibre demandé avec pour but de préserver la qualité visuelle et gustative des plats préparés.*
** Approvisionnement des buffets pour le service afin de garantir la disponibilité des plats et la satisfaction client.*

mars 2022 /

Boucherie des saveurs
Coupe, découpe et hachage des viandes telles que le boeuf, la volaille pour les préparer au conditionnement et à la vente.
Accueil des clients au comptoir avec une gestion efficace des flux, prise des commandes.
Suivi des dates limites de consommation, retrait des produits arrivés à péremption
Aiguisage et réglage de l'équipement de coupe.
Gestion du rayon boucherie : réassort quotidien, rotation des produits, affichage des prix.
Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail pour respecter les normes d'hygiène alimentaire.

oct. 2021 / déc. 2021

Cuisinier
Orange
** Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.*
** Préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe), des garnitures et des sauces.*
** Preparation et cuisson des mets selon les fiches techniques et les directives du chef cuisinier.*
** Mise en place du matériel, préparation des stations et des ingrédients avant le service.*
** Nettoyage de la station de travail, du matériel et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurite en vigueur.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP : Production, service en restauration** - CAP

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français
Arabe

CENTRES D'INTERETS

vélo, musique