



**** *

** ** *

Poitiers (86000)

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

Cuisinier cuisine collective, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2023 /

Cuisinier cuisine collective

Oc tobre

Cuisinie r e n maison de re pos

Mise en p lace, réchauffe.

Confection d e p lat simp le p our le service

Resp ect d es HACCP

Cuisine Ce ntrale

Pôle hors d 'oeuvre

Utilisation d e machine p our traiter les légumes en

grand e q uantité

Mise en b arq uettes et contrôle q uantité

janv. 2019 / janv. 2023

Boucher / Vendeur

Oc tobre

Ve nde ur ép ic e rie - Re sponsable Vrac .

Mise en rayon, facing

Prise d e command e

Récep tion d e marchand ise

Conseil client

Encaissement - Ouverture/Fermeture caisse.

Ve nde ur Bouc he rie - Traite ur

Découp e d e viand e

Confection d e p lats traiteur

Conseils clients

Saucisserie/Charcuterie

Re sponsable rayon frais - boulange rie

Envoi d e command e et récep tion

Gestion d e stock

Vente fromage à la coup e

Conseil clients recette - associations avec p ain et
fromage

Relation d e p artenariat avec les p rod ucteurs locaux

Vielle au resp ect d es normes d 'hygiène

janv. 2014 / janv. 2019

Equipier Polyvalent

Quick - Poitiers (86000)

Confection d e b urgers

Prises d e command es et rép artition d es taches en
cuisine

Veiller au resp ect d es règles d 'hygiène et d e
sécurité (HACCP)

Récep tion d e livraison et réap p rovisionnement d es
stocks

Mise en p lace avant le d éb ut d u service, nettoyage
et rangement en fin d e service

janv. 2012 / déc. 2013

Intérimaire - Chef de poste

Hydro e xtrusion - Châte auroux (36000)

Accrochage et d écrochage d e p rofilé aluminium

Récep tion d e command es

Travail en b inôme

Contrôle q ualité d es p ièces avant d ép art

Port d e charge lourd e

Travail en horaire en 3x8

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2014

CAP - CAP

Bouc hé r; CFA Chambre des métiers, 86280 - St Benoît

/ juin 2009

Collège Touve nt, 36000 - Châte auroux

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Soc iable, Réac tif Polyvale nt