



17/01/1993 (31 ans)

Fontenay-aux-Roses (92260)

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

COMMIS DE CUISINE, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2022 /

COMMIS DE CUISINE

LE BARIOCA RESTAURANT-BAR A TAPAS, PARIS

Mise en place de fiches techniques

Respect des procédures d'hygiène et de sécurité

Envois du service au poste chaud

Dose, coupe et mélange des produits culinaires

déc. 2021 / avr. 2022

CUISINIER

EL GUACAMOLE (Cuisine Mexicaine), PARIS

Cuisine du jour

Mise en place

Dosage et mélange des produits culinaires

Entretien du matériel de travail et du lieu

Contrôle de qualité

avr. 2021 / avr. 2021

CUISINIER

MAISON DE REPOS, SAINT DOMINGUE

Elaboration du menu

Dosage et mélange des produits culinaires

Contrôle de qualité : zones de stockage, commandes

/

BOULANGERIER LES ARTISANES

** Choix et dosage des ingrédients pour la confection des pains (farine, levure, eau...) en fonction des recettes*

** Pétrissage*

** Fabrication du pain*

** Suivi des cuissons*

** Gestion des produits stocks*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2016

Préparations des plats internationaux

CENTRE DE FORMATION CONCEPTION BONA, SAINT DOMINGUE

/

CAP BOULANGER de mars 2023 à ce jour; Acquérir des compétences professionnelles (savoir-faire et savoir être), faisant l'objet de l'annexe pédagogique

AFCI, BOULOGNE

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Espagnol
Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, Sport, Découverte