

\* \*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*\* Lyon 08 (69008) \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*\*\*\*\*

# Cuisinier, Débutant

#### **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

oct. 2023 / Cuisinier

Taster | Lyon

Entretien courant des équipements de cuisine.

Elaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et [Aliment]. R?alisation des desserts selon les recettes.

Nettoyage et entretien des équipements de cuisine, des ustensiles et des

espaces de travail.

Préparation des ingredients (?pluchage, lavage, découpe), des garnitures

et des sauces.

sept. 2023 / Plongeur en restauration

CROUS Lyon |Lyon

Plonge de la vaisselle, des machines et de la batterie de cuisine, vérification

de leur propreté avant leur rangement.

Nettouage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service.

Disposition de la vaisselle et des ustensiles dans les bacs pour le lavage en

machine.

Plonge de la vaisselle dans un restaurant pour le service de midi,

adaptation aux contraintes du service.

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

oct. 2019 / juil. 2022 Licence: Chimie - BAC+3

Université Gamal Abdel Nasser de Conakry | Conakry

oct. 2018 / juil. 2019 Baccalaur?at -Assez biern - BAC

Fanta Condé | Conakry

/ Licence 2: Chimie - BAC+3

Université Claude Bernard Lyon 1| Lyon

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

**Français** 

## **CENTRES D'INTERETS**

cultures étrangères ", Lecture