



Bagard (30140)

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

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2020 /

CHEF DE CUISINE

LE TURTLE

* Création de plats du jour uniques pour stimuler la croissance de l'entreprise.

* Émission de commandes hebdomadaires auprès de fournisseurs de confiance en négociant des délais de livraison et tarifs avantageux.

* Gestion de l'ensemble du processus de création et d'élaboration des plats mis à la carte au jour le jour, en consultant tous les membres de la brigade.

* Gestion des commandes en magasin et à emporter, ainsi que des besoins en service traiteur.

* Composition d'assiettes variées et colorées en apportant un soin particulier à la présentation des aliments en les mettant le plus possible en valeur.

* Réalisation de garnitures et de sauces avant l'accueil des premiers clients afin d'avoir davantage de temps ensuite pour préparer le reste.

* Évaluation des niveaux d'inventaire tous les 3 mois et commandes passées pour le réapprovisionnement avant épuisement des stocks.

* Préparation de repas faits maison grâce à des recettes authentiques et populaires faisant sans cesse revenir les clients au restaurant.

janv. 2018 / mai 2020

CPAM

CDD

01/2018 - 05/2020

mars 2016 / janv. 2018

CHEF DE CUISINE

LE TONY

avr. 2015 / nov. 2015

IE RICHE HOTEL

janv. 2008 / sept. 2014

RESPONSABLE CUISINE

CENTRAL CAFE

sept. 2006 / juin 2007

St JEAN DU GARD

sept. 2002 / août 2006

Apprentie cuisiniere

Auberge des Voutins

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2009 / juil. 2010

MCDR : CUISINE

LYCEE HOTELIER ST JEAN DU GARD

août 2007 / juin 2009

BP : CUISINE

CFA BEZIERS

sept. 2006 / juil. 2007

CAP : CUISINE - CAP

COMPETENCES

Élémentaire, A2

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français