



Aureille (13930)

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

PROFIL PROFESSIONNEL Autonome et enthousiaste, mes, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2021 / juin 2022

Chef cuisinier

agneau de maussane - maussane les alpilles - CD!

* Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail pour respecter les normes d'hygiène et de santé.

* Analyse des températures de la viande et contrôle de la chaleur pour assurer la stabilité .Décontamination des zones de travail grâce à l'utilisation de pulvérisateurs pour appliquer des solutions nettoyantes et désinfectantes.

* Enlèvement des déchets et des cartons d'emballage des zones de production pour garantir la propreté et la sécurité des opérations du service.

* Veille à la propreté des locaux et au respect des normes d'hygiène par le personnel, supervision de la traçabilité des produits alimentaires, suivi des dates limites de consommation, sensibilisation des équipes aux bonnes pratiques.

* Étude des nouvelles tendances culinaires et des innovations dressage des assiettes, modes de

* Prestations traiteur pour des grands événements tels que des mariages, élaboration des préparations pour les cocktails et les repas.

* Suivi quotidien des stocks (produits frais, boissons, matériel ...), contrôle des livraisons.

* Veille au respect des normes de sécurité, d'hygiène, HACCP par le personnel, vérification de la traçabilité des produits.

* Élaboration des menus (entrées, plats et desserts), avec la participation du chef cuisinier, utilisation de produits locaux et de saison, renouvellement régulier de la carte.

* Vérification des niveaux de stocks corrects, de la qualité et de la fraîcheur des produits.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / juil. 2021

CAP charcutier traiteur - CAP

agneau de maussane - maussane les alpilles cfa Nicolas Albano Sète (34)

sept. 2017 / juil. 2019

CAP : boucher - CAP

agneau de maussane - maussane les alpilles cfa Nicolas Albano Sète (34)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Bilingue