



** **

Beuvry (62660)

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

PÂTISSIER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2022 / déc. 2022

PÂTISSIER

CARREFOUR

* Renfort équipe de pâtisserie pour les fêtes de fin d'année, fabrication et emballage ,mise en rayon.

mars 2018 / nov. 2022

Chef de cuisine

LE SANTANA

* Encadrement d'une brigade de 10 personnes.
* Cuisine méditerranéenne à base de poisson frais et langouste issues de la pêche locale /200 cvts jour.
* Gestion des marges et des achats.
* Gestion de la production et de la distribution.
* Supervision de l'embauche, de la formation et du perfectionnement professionnel du personnel de cuisine.

nov. 2016 / nov. 2018

RESPONSABLE PRODUITS FRAIS ET FABRICATION

LECLERC

* Application des normes en vigueur, du règlement intérieur et des procédures de l'entreprise.
* Coordinations d'une équipe de cadres et d'employés de 60 personnes sur l'ensemble du secteur frais traditionnel et libre service.
* Pilotage du portefeuille des rayons selon les objectifs fixés avec la direction en termes de CA de marges et de maîtrise des frais de personnel.
* Contrôles des achats, des stocks et des inventaires.
* Implantations rayons et mises en place d'opérations commerciales pour développer le chiffre d'affaire.
* Négociations fournisseurs.

juin 2006 / oct. 2016

CHEF DE CUISINE

KYRIAD

* Élaboration des menus et de la carte des plats du restaurant.
* Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits.

* Encadrement d'une brigade de 6 personnes.
* Calcul ratios,établissements des budgets mise en place des documents du PMS.

août 2005 / sept. 2005

SECOND DE CUISINE

GOLF BRIGODES

* Cuisine traditionnelle maison 100 couverts par jour

juil. 2003 / août 2005

Chef de partie

LA BRASSERIE DU PORT

* Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine, réalisation des cuissons et des sauces, dressage des assiettes.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2018 Eurofins Lille
- / avr. 2015 **Formation gestions des stocks, des ratios et des pertes Connexe
Boulangerie traiteur**
- sept. 2002 / juin 2003 **CAP : Boulangerie - CAP
Lille**
- / **Pâtisserie Hauterive**
- / **CAP : Pâtisserie - CAP**
- / **formations HACCP ET PMS**

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français