



Berck (62600)

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

Agent de fabrication, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2022 / mars 2022 Agent de fabrication

Randstad Valeo

Fabrication de bobinage stator travail a la chaine

? *Éducation*

juin 2021 / janv. 2022 Coursier

Auto entrepreneur Uber eat

12/06/2021 - 01/01/2022

Coursier

Livraison de repas a domicile

mars 2020 / mars 2020 Cuisinier

Le Caveau

Réalisation des différentes entrées et des dessert de la carte .

Réalisation de la pâte à pizza et des différentes pizza de la carte .

Remplacement du Chef de cuisine pendant ses jours de repos dont je réaliser les cuissons et

l'envois des plats et la responsabilité du personnel de cuisine .

févr. 2019 / juil. 2019 Cuisinier

Le Moulin

Responsable et Réalisation des entrées et des desserts .

Travaille avec des Produits Frais adaptés à la saison .

Travail de réflexion et d'essais avec le Chef de Cuisine pour proposer de nouveaux plats

(Changement de la carte tout les mois)

janv. 2019 / déc. 2019 Cuisinier / Plongeur

ADECCO

Différentes Missions Intérimaires en tant que Aide Cuisine et Plongeur dans différents établissements (Maison de retraite , Hôpitaux)

sept. 2018 / déc. 2018 Cuisinier

Le Bistrot

Réalisation des différentes entrées et desserts de la carte .

Remplacement du chef de cuisine pendant ses jours de repos dont je réaliser les cuissons

et l'envois des plats et la responsabilité du personnel de cuisine.

Réalisation des commandes de marchandises auprès des fournisseurs.

Réalisation des Fiches Techniques pour les menus de la semaine

oct. 2017 / août 2018 Cuisiner

A Montreuil sur Mer

Le Burger Fermier

01/10/2017 - 30/08/2018

Cuisiner

A Montreuil sur Mer

Réalisation des Burgers de l'enseigne.

Création de Burger de la semaine (en fonction des différentes saisons).

Réalisation des différents desserts de l'enseigne.

juil. 2017 / sept. 2017

Cuisinier Saisonnier

La Mangrove

Réalisation des entrées et des desserts .

Passage au poste du chaud à l'absence du Chef de Cuisine.

déc. 2016 / avr. 2017

Cuisinier Saisonnier

Hôtel La Mayt

Travail avec des Produits Locaux et Frais .

Réalisation et Mises en place du Petit-Déjeuner.

juin 2015 / déc. 2016

Chef de Cuisine

Le Blues Café

Apprentissage Cuisine

Au Touquet Paris Plage

Travail de Plats Traditionnels.

Réalisation des entrées et des desserts de la carte .

De temps en temps inversement de rôles avec le Chef de Cuisine.

août 2013 / mars 2015

Boulangier

A Montreuil sur Mer

Le Pot du Clape

06/08/2013 - 12/03/2015

Apprentissage Cuisine

A Montreuil sur Mer

Spécialité Feu de bois .

Réalisation de différentes Soupes et Veloutés avec des Produits Frais chaque jours .

Réalisation de Quiche et différentes Flamiches cuites au Feu de bois .

Cuisson du pain du Boulanger du Village au Feu de Bois .

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2016

Lycée Hotelier du Touquet-Paris-Plage

/

C.A.P Cuisine - CAP

COMPETENCES

etl

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français