



***** *****

Permis B

* ** * ***** *****

Nogent-sur-Oise (60180)

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

Cuisinier Pâtissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2022 /

Cuisinier Pâtissier

COMPASS GROUP FRANCE Montataire

qu'auparavant, avec des produits frais, locaux et en incluant de nouvelles recettes ayant pour but d'évoluer vers le côté végétarien.

sept. 2018 / sept. 2019

Pâtissier salé

Pâtissier SODEXO ENTREPRISES Montataire

2019), sur un mini-restaurant en livrer d'une cinquantaine de personnes. Dans ce restaurant je devais m'occuper de la cuisine seul (remise en température, mise en place de la vitrine "entrées desserts", nettoyage des locaux, plonge manuelle et automatique).

Pour finir depuis octobre 2019 je m'occupe du poste chaud et je garde un œil sur la pâtisserie, j'ai eu à m'occuper de stagiaires où j'ai dû les former. Depuis mars 2020, je m'occupe du poste chaud et du pôle pâtisserie car il y a eu une perte de couverts. Cela me permet d'être dans la continuité de mon envie de cuisiner aussi bien du salé que du sucré.

Je forme mes collègues sur les différentes méthodes que j'ai pu acquérir jusqu'ici. J'ai mis en place, avec l'aide de mon responsable, une pâtisserie faite maison que j'ai au préalable travaillée et crée, ce qui permet de fidéliser les clients en leur proposant des mets de qualité.

mars 2018 / mars 2022

Cuisinier

Pâtissier SODEXO ENTREPRISES Montataire

J'ai commencé par faire de la pâtisserie de collectivité qui a évolué en pâtisserie-maison.

janv. 2018 / févr. 2018

Cuisinier

Maison de retraite Liancourt

Deux mois dans une maison de retraite ce qui reste pour moi une mauvaise expérience car la vision que j'ai de la restauration en général n'était pas en adéquation avec mes attentes.

sept. 2016 / janv. 2018

qu'agent de restauration

ADECCO FRANCE Senlis

Un an en tant qu'intérimaire au sein de plusieurs entreprises ce qui m'a permis de découvrir plusieurs méthodes de travail. J'ai ainsi pu découvrir des cuisiniers avec différentes nationalités et m'épanouir dans le domaine de la restauration.

DIPLOMES ET FORMATIONS

mars 2017 / janv. 2018

Titre professionnel "CUISINIER"

AFPA Villers Saint Paul

avr. 2016 / sept. 2016

Titre professionnel "AGENT DE RESTAURATION"

AFPA Villers Saint Paul

sept. 2012 / juil. 2014

BAC PRO COMMERCE & BEP M.R.C.U - BAC

/

Formation de commercial qui m'a permis de m'ouvrir aux personnes qui m'entourent et de briser ma timidité - BAC+4

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français