



** **

Haubourdin (59320)

*****@*****

Chef de partie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 / déc. 2022

Chef de partie

Bureau Lomme

des stagiaires, cuisson des viandes, poste chaud, froid et dessert. Service à environ 200 couverts.

Encadrement de 3 commis de cuisine.

janv. 2019 / janv. 2021

Bureau Cambrai

choix des plats du jour pour la semaine, encadrement d'environ 6 commis, la bonne humeur et

l'entente de celle-ci. Service à environ 150 couverts. Gérer les températures des frigos lors de la

livraison, la tablette de l'hygiène, ainsi que l'inventaire réalisé tous les mois. Ouverture du

restaurant le matin. Passer les commandes auprès des fournisseurs chaque semaine.

janv. 2015 / janv. 2019

Demi chef de partie

Au Bureau Lomme

formation des stagiaires, cuisson des viandes, poste chaud, froid et dessert. Service à environ 200

couverts. Encadrement de 3 commis de cuisine.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022

Formation CACES A1

/ juin 2019

Formation HACCP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français