



* **

Toulon (83000)

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

CUISINIER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2016 / juin 2023

CUISINIER

Le fournil de la poste, sanary sur mer
carte, des plats du jour, ainsi que les desserts.

Gestion des achats, des stocks, et des commandes clients. Affaire du midi, moyenne de 40 couverts / jour

Service traiteur pour évènement tel que mariages, anniversaires, groupe. Préparation de menu dans son intégralité avec dessert personnalisé.

janv. 2015 /

PÂTISSIER, salarié

SARL Fiant, Bandol

Préparation des desserts ainsi que de la viennoiserie vendus en boutique.

juil. 2001 /

CUISINIER

Hôpital privée saint jean, toulon

Élaboration des repas pour 200 personnes en moyennes par jour

Suivit des normes en vigueur (haccp...).

Élaboration des menus

janv. 2000 / déc. 2014

BOULANGER PÂTISSIER

BOULANGER / PÂTISSIER travailleur indépendant, l'andaline, Mennecy (Essonne)

quotidien ainsi que de la pâtisserie

Préparation de commande spéciale (mariage, baptême, buches de Noel, chocolat en période de Pâques).

Gestion des stocks, des achats ainsi que des commandes clients

Gestion d'une équipe de 8 salaries

janv. 1991 / déc. 1999

BOULANGER / PÂTISSIER, travailleur indépendant, Jullouville (manche)

Affaire saisonnière avec 15 salariés durant la saison estivale

Gestion des stocks, des commandes ainsi que des salaries

Élaboration au quotidien du pains, des viennoiseries ainsi que des pâtisseries.

Gestion et préparation au quotidien des commandes pour restaurateurs et hôteliers.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1987

CAP pâtissier - CAP

Caen

/ juin 1987

CAP boulanger - CAP

Caen

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français