



* *****

Paris 19 Buttes-Chaumont (75019)

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

CHEF CUISINIER, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2014 / mai 2016

JUIL

- * Elaborer et préparer les menus
- * Coordonner une équipe, tâche, réalisation.
- * Etablir les bons de commandes et de livraison
- * Réceptionner et vérifier les marchandises.

déc. 2013 / juin 2014

CHEF CUISINIER

AA " CRECHE « LES ANGELOTS »

- * Elaborer des recettes en collaboration avec une diététicienne
- * Coordonner une équipe de trois agents de restaurants
- * Contrôler les règles d'hygiène alimentaire
- * Suivi des stocks
- * Etablir les commandes, Tenue de Stocks

janv. 2013 / déc. 2014

" HACCP " CENTRE DE FORMATION LE RELAIS à PANTIN 93

- * Spécialisation HACCP et bonnes pratiques d'hygiène

janv. 2012 / févr. 2013

EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION

RESTAURANT MUNICIPAL " CUISINIER NEUILLY
DÉC

janv. 2003 /

HARC " ORGANISME CNFPT PANTIN 93

- * Spécialisation Hygiène alimentaire en restauration collective (alternance crèche)

janv. 1994 /

CAP CUISINE

- *
- *

DIPLOMES ET FORMATIONS

juin 1991 / févr. 2017

CUISINIER - BEP
tarbes

COMPETENCES

Word, Excel, Internet

CENTRES D'INTERETS

Musique, rugby, activités culturelles