

# RESPONSABLE DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE, Confirmé

#### **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

juil. 2017 / août 2017 stage Responsable de Cuisine en restauration collective

Sté. VITALRAISTE Paris

mai 2017 / juin 2017 Stage Responsable de Cuisine en restauration Collective

Sté. VITALRAISTE Paris

V Organiser l'activité,

et participer à production culinaire V Etre en veille à l'application des

règles d'hygiène et de

sécurité (HACCP)

Déterminer les

besoins, gérer les

commandes, les

stocks

( Analyser les coûts

(matériel, budgets)

Réaliser les

inventaires

Manager les équipes

(recrutement,

formation, évolution,

maintenir une

cohésion des équipes..)

janv. 2015 / déc. 2017 Commis De Cuisine

ELIOR MUSEES DU LOUVRE

Différents postes dans les filiales du groupe Elior Musées du Louvre.

Préparateur chez Paul, au labo froid :

\* Préparation des sandwichs, pâtisseries et viennoiseries.

Chef de partie, au café Grand Louvre.

\* Préparation entrées et desserts, plats élaborés

Chef de partie, Au café Richelieu au garde mangé.

\* Préparation des plats chauds ou froids et envoie des plats

Préparateur au chaud et au froid, Au café de la Pyramide.

\* Préparation des plats chauds ou froids et envoie des plats.

janv. 2014 / janv. 2015 Employée polyvalente en restauration

Adecco Paris

janv. 2008 / déc. 2009 Agent de restauration

Lycée Léonard de Vinci Levallois Perret (92)

janv. 2006 / Agent Hospitalier

Clinique de l'Europe Marly Le Roi (78)

#### **DIPLOMES ET FORMATIONS**

/ juin 2017 Titre professionnel Responsable de Cuisine en Restauration Coller; Niveau

**IV Bac Pro** 

**AFPA** 

/ juin 2014 Titre Professionnel de Cuisinière (Niveau V CAP/BEP)

**AFPA** 

/ Niveau Première Littéraire

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

**Français** 

### **CENTRES D'INTERETS**

cuisine, Lecture, musique