



Célibataire

** **

Torcy (77200)

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

Cuisinier Pâtissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2024 /

Cuisinier Pâtissier

Disneyland Paris - Chessy

*Réception des marchandises, contrôle de la quantité et de la qualité des produits, stockage en chambre froide et en réserve.

* Entretien courant des équipements de cuisine.

*Nettoyage et entretien des équipements de cuisine, des ustensiles et des espaces de travail.

*Préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe), des garnitures et des sauces.

*Préparation et cuisson des mets selon les fiches techniques et les directives du chef cuisinier.

*Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.

*Mise en place du matériel, préparation des stations et des ingrédients avant le service.

*Préparation et dressage des repas (petits déjeuners, déjeuners et dîners) en respectant strictement le régime alimentaire des clients.

*Nettoyage de la station de travail, du matériel et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

*Préparation et présentation de plats pour des événements spéciaux, tels que mariages et réceptions.

*Encadrement d'une équipe de 5 commis et cuisiniers : coordination, planification des tâches et formation.

* Gestion du service de midi, 500 couverts.

janv. 2019 / sept. 2023

Pâtissier Cuisinier Traiteur

Sweet Galaxy

* Fabrication de crèmes et d'appareils pour garnir les bases.

*Nettoyage et entretien des locaux et du matériel en respectant scrupuleusement l'ensemble des procédures et des protocoles en matière d'hygiène.

* Production de 300 pâtisseries, gâteaux et desserts par jour.

*Confection de pâtisseries individuelles, petits fours sucrés, mignardises et biscuits.

*Confection sur commande de gâteaux entièrement personnalisés pour des événements (anniversaires, mariages, communions, baptêmes).

* Préparation de plats cuisinés pour la vente en boutique et la livraison.

*Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats.

* Préparation des plats selon les recettes traditionnelles ou innovantes, en respectant les normes d'hygiène.

DIPLOMES ET FORMATIONS

janv. 2016 / sept. 2017

CAP : CUISINIER PATISSIER - CAP

ECOMOD

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

Arabe

CENTRES D'INTERETS

Arts plastiques, Photographie, Passion pour les cuisines du monde, Arts créatifs, Mode, Lecture, Gastronomie, Peinture