



07/07/1981 (42 ans)
Nationalité FRANCAISE

Chantilly (60500)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 / août 2023

CUISNIER

CASA LOCA A ALENYA 66 (Fermeture définitive)
Préparer des plats simples à consommer sur place
Préparer un assortiment de snacking
Entretenir la cuisine en respectant les normes d'hygiène
Gestion des stocks et passage de commandes aux fournisseurs

août 2020 / avr. 2021

Chef de cuisine

LE PADDOCK A CHANTILLY
Préparation des menus du mois en accord avec le gérant
Gestion des stocks et passage des commandes aux fournisseurs
Préparation des repas faits maison
Innover pour fidéliser la clientèle
Recherche et réalisation de plats Irlandais
Entretenir le poste de travail et les équipements

juil. 2019 / nov. 2019

CHEF DE PARTIE

LE COB CHANTILLY
Mise en place du poste chaud et froid

mai 2017 / janv. 2019

Chef de Cuisine

LA CANTINA A CHANTILLY
Responsable d'un commis et de 2 apprentis
Élaboration de l'ensemble des plats proposés à la carte du restaurant en veillant à les renouveler régulièrement en fonction des saisons ou des tendances
Préparation de buffets pour événements privés (anniversaire, mariage etc.)
Coordination de l'activité de la cuisine avec celle de la salle pour assurer un service rapide
Gestion des stocks d'ingrédients et de produits frais en passant les commandes aux fournisseurs
Assurer le respect des normes de sécurité et d'hygiène

janv. 2010 / mai 2016

Commis de Cuisine

LE CAFE NOIR A CHANTILLY
Remplacement du Chef lors de ses absences.
Participation à la création de la nouvelle carte à chaque changement de saison
Préparer confectionner et dresser des plats.
Réaliser des recettes à partir de fiches techniques.
Confection des desserts.
Vérifier les préparations et les plats (gout, qualité, présentation)
Organiser et entrettenir le poste de travail et les équipements.

avr. 2009 / oct. 2009

Restaurant saisonnier

RESTAURANT CHATEAU DE LA REINE BLANCHE A COYE LA FORET
(3 personnes en cuisine)
Employé de Restauration
Plonge et entretien de la cuisine
Préparation des desserts glacés
Epluchage des légumes
Aide au débarras des tables
Initiation à la cuisine par le Chef

/

CUISINIER

LA CANTINA A CHANTILLY

Préparation et dressage des hors d'œuvres chauds et froids

Préparation et dressage de plats chauds

Préparation et dressage des desserts

Découpe viandes-poissons et taille de légumes

Préparation de différentes pâtes salées et sucrées

Respect des normes d'hygiène

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2018

FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

/ avr. 2018

FORMATION LES NOUVELLES GARNITURES ET ACCOMPAGNEMENTS

sept. 2017 / avr. 2018

FORMATION LES DESSERTS DE RESTAURANTS ET TENDANCES

/

FORMATION MANOIR

INFA GOUVIEUX

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français