



* ** * *

Puiseux-en-France (95380)

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

Cuisinier, chef de partie, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2023 /

Cuisinier, chef de partie

ROLAND GAROS - Paris

* Préparation culinaire (chaude et froide).

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

* Réapprovisionnement des produits en enceinte positive et négative.

nov. 2022 /

Chef De Partie

Samaritaine, Yatt Hotel (Staffmatch) - Paris

* Élaboration de différents plats avec des méthodes de cuisson variées.

* Préparation des ustensiles, des ingrédients et des plans de travail à l'ouverture et la fermeture de la cuisine.

oct. 2022 /

Chef De Partie

NEWEST(Triangle) - Roissy-en-france

* Supervision de l'envoi des plats.

* Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine.

sept. 2022 / nov. 2022

Chef de cuisine

SARL RESTOSTWITZ - Saint Witz

* Réalisation des préparations culinaires (froides et chaudes) selon les recettes et les instructions du chef de cuisine (quantités, présentation, techniques culinaires).

* Exécution des commandes, des desserts et veuille à l'application des règles d'hygiène, de sécurité et de l'HACCP

DIPLOMES ET FORMATIONS

févr. 2023 / mai 2023

CAP : TP Cuisinier - CAP

Sag&Form - Villeneuve-La-Garenne

mars 2021 / nov. 2021

Commis de Cuisine

CAFHOREST - Cayenne

/ juin 2021

Certificat : HACCP

CAFHOREST - Cayenne

sept. 2010 / août 2013

Brevet : Hôtellerie

Ecole Hôtelière d'Haïti - Port-au- Prince

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol
Français

CENTRES D'INTERETS

lecture