



\*\*\*\*\*

\* \*\* \* \*\* \* \*\* \* \*\* \*

Chessy (77700)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## Commis cuisinier, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

**janv. 2012 / déc. 2016**

*Second de cuisine*

*Préparation et réalisation d'entrées, de plats chauds et de desserts, pâtisserie, plonge,épluchage, cuisson, tailles et coupes diverses, finition, dressage et présentation des plats, création de menus bistro, inventaires des denrées alimentaires, des locaux et des matériaux, prendre des réservations, règles d'hygiène et de sécurité, gestion des commandes plats, création de menus bistro, inventaires des denrées alimentaires, des locaux et des matériaux, prendre des réservations, règles d'hygiène et de sécurité, gestion des commandes*

**janv. 2003 / janv. 2012**

*second de cuisine*

*Préparer confectionner et dresser des plats.  
Evaluer la qualité des produits de base.  
Réaliser des recettes à partir de fiches techniques.  
Vérifier les préparations et les plat ( gout , qualité, présentation)  
Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements.*

**sept. 2002 / déc. 2002**

**Agent de nettoyage**

L'ESSONNE (91) Societe JET Net Juin-Aout

*Préparation et réalisation d'entrées, de plats chauds et de desserts, pâtisserie, plonge,épluchage, cuisson, tailles et coupes diverses, finition, dressage et présentation des plats, création de menus bistro, inventaires des denrées alimentaires, des locaux et des matériaux, prendre des réservations, règles d'hygiène et de sécurité, gestion des commandes plats, création de menus bistro, inventaires des denrées alimentaires, des locaux et des matériaux, prendre des réservations, règles d'hygiène et de sécurité, gestion des commandes*

**janv. 2001 / déc. 2002**

**Manutentionnaire PARIS 03**

**janv. 2000 / janv. 2001**

*Main d œuvre en bâtiment PARIS 20*

---

### DIPLOMES ET FORMATIONS

**déc. 2016 / déc. 2016**

**Cuisinier - CAP**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

world, cuisiner, voyage, cinéma