

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

Cambrai (59341 CEDEX)

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

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

# aide cuisinier, Sénior

#### **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

juil. 2015 / juil. 2015 aide cuisinier

Préparations des menus culinaires pour personnes âgées en maison de retraite,

(entrées froides, chaudes, plats chauds, fromages, desserts).

Cuissons des produits, refroidissements, chaine du froid et du chaud.

Réception et stockage des marchandise

juin 2013 / août 2013 Agent polyvalent de restauration

C.C.A.S de Tours

Préparation de menus culinaires pour personnes âgées en maison de retraite, (entrées

froides,

chaudes, plats chauds, fromages, desserts).

Cuisson des produits, refroidissements, chaine du froid et du chaud.

Réception et stockage de marchandise.

oct. 2010 / juil. 2012 Apprenti Pâtissier

Réstôria à St barthélémy d'Anjou

Fabrication de crèmes, gâteaux, glaçage, nappage, pâtes, nougatine, sujets en pâte

d'amande, décors,

tartes, quiches, caramels, meringues, entremets, mousses, bavaroises, pièce de

feuilletages,

réalisations de pièces et décors en chocolat, macarons.

janv. 2005 / juil. 2010 Plongeur aide de cuisine

Réstôria

épluchage de légumes, comptage de fruits et légumes, réception, stockage et contrôle

de

marchandises et de températures, taillages de fruits et légumes, mise en barquettes et

étiquetage, conditionnement d'entrées de fromages et de desserts,

févr. 2000 / janv. 2004 Stagiaire -

Inn Express/CLair Logis/Hameau St Michel /Foyer Mutualiste/ Eurest/ Flunch

Dans divers entreprises

Holyday Entretien des locaux, cuisine, conditionnement, service restauration

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

/ juin 2012 CAP Pâtissier - CAP

/ juin 2004 BEP Bioservices : Restauration collective - BEP

/ juin 2002 CAP Agent Polyvalent de Restauration - CAP

### **COMPETENCES**

tartes, quiches, caramels, meringues, entremets, mousses, bavaroises

### **COMPETENCES LINGUISTIQUES**