



* ** * ** * ** * ** *

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