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

* *** ****** ********
Loos (59120)
****
********.*********@*****.***

COMMIS DE CUISINE, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2023 / déc. 2023 — **Commis de Cuisine**
TFP
en HACCP

déc. 2022 / avr. 2023 — **agent polyvalent de restauration**
APR
GROUPE Lille (préparation des entrées froides et chaudes, des plats et desserts, plonge manuelle et machine...)

févr. 2011 / — **Stage**
l'Hôpital St Vincent de Paul Lille
froides, des desserts, aide à la préparation des repas chauds, mise en place du self froid, distribution des entrées froides (environ 250 Couverts)

janv. 2006 / mars 2023 — **Stage**
l'Université Catholique de Lille
sandwichs, distribution au self des repas chauds (500 couverts), plonge machine...)

janv. 2003 / avr. 2023 — **Stage**
Dupont Restauration (restaurant d'entreprise de la Préfecture de Lille)
Préparations des entrées froides (crudités, salades..), des desserts (gâteaux, tartes...) aide à la préparation des repas chauds, distributions au self des repas chauds(280 couverts), mise en place du self, plonge manuelle et plonge machine, nettoyage de la salle...

/ oct. 2023 — **stage**
Restaurant 3Brasseurs de Lille
Travailler et transformer les produits pour les préparations froides, chaudes et les desserts. Faire la mise en place du poste pour le service, dressage des plats. Participation à la gestion des stocks et contrôle des denrées alimentaires Nettoyage de la vaisselle et des ustensiles ; entretien et rangement de la cuisine en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

DIPLOMES ET FORMATIONS

déc. 2022 / mai 2023 — **Obtention du Titre Professionnel d'Agent Polyvalent de Restauration**
INSTEP LILLE

/ déc. 2010 — **Titre d'Assistante de Vie aux Familles**
AFPA de Roubaix

sept. 1997 / juin 1999 — **BTS en Transports Multimodal** - BAC+2
Académie Régionale des Sciences et Techniques de la Mer, d'Abidjan

sept. 1996 / juin 1997 **Baccalaureat** - BAC

COMPETENCES

- Connaissances des techniques culinaires de base (travailler et transformer les produits pour les préparations froides et chaudes, les techniques de cuisson)
et les préparations en Pâtisserie.
- Excellente connaissance des normes d'Hygiène et de sécurité
- Maîtrise des méthodes de conservation et de stockage des aliments
- Sens de l'organisation et discipline - Capacité d'adaptation et d'analyse
- Sens de la communication - Aptitudes à travailler en équipe
- Dynamique, efficace, rapide et polyvalente

Informatique:

Excel, Outlook, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	Académique

CENTRES D'INTERETS

Marche , basket, écouter la musique, voyager, cuisiner.