



***** *****

* *** **

Loches (37600)

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

CUISINIER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2022 / nov. 2022

CUISINIER

TRAITEUR, FROMAGER - LECLERC BONNEUIL SUR MARNE (94)

Préparation de plats dits « maison », mise en vitrine, tri des produits selon les dates de péremption, réalisation de commandes traiteur, service à la clientèle (fromagerie, charcuterie), rangement et nettoyage complet du poste de travail.

déc. 2020 / juil. 2022

AGENT POLYVALENT RESTAURATION

HÔPITAL HENRI MONDOR CRÉTEIL (94)

Confection des repas et mise en plateaux pour le service du midi, réception et livraison aux différents services des commandes de plateaux des repas servis le soir, plonge, nettoyage, gestion des stocks, sensibilisation à l'HACCP, tri des déchets.

janv. 2014 / déc. 2020

CUISINIER EN RESTAURATION SCOLAIRE

DIFFÉRENTS ÉTABLISSEMENTS (91)

Création des menus, réception et vérification de l'état des marchandises, cuisson des plats, service du midi, aide aux distributions des repas aux personnes âgées, rangement, plonge, nettoyage.

janv. 2011 / déc. 2013

COMMIS DE CUISINE

ACADÉMIE ACCOR EVRY (91)

Elaboration de buffets (entrées, plats, desserts) pour 200 couverts, élaboration des plats rapides pour le snaking pour 40 couverts, confection de plats plus élaborés à destination du restaurant gastronomique pour 30 personnes, dressage des assiettes chaudes et froides, nettoyage des postes de travail.

/

AGENT POLYVALENT EN RESTAURATION COLLECTIVE - CONSEIL

DÉPARTEMENTAL DU VAL DE MARNE CRÉTEIL (94)

Préparation en amont de tous les accompagnements des plats de la carte, élaboration de pâtisseries et de salades de fruits gourmandes, mise en place dans les vitrines, assure la cuisson minute à des postes tels que la grillade ou le poisson, encaissement des clients, plonge, nettoyage en fin de service.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2013

CAP CUISINE - CAP

FACULTÉ DES MÉTIERS EVRY (91)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français