



Permis B

* * * *

Pfastatt (68120)

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

Chef de partie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2012 /

Stage de cuisinière

CLINIQUE DU DIACONAT. MULHOUSE I

- * Préparation des repas (nettoyage. épluchage. cuisson et dressage des produits)
- * Élaboration des menus
- * Gestion des stocks de denrées et de matériels et équipements de cuisine

janv. 2012 / déc. 2016

Chef de partie

TABLAPIZZA. MULHOUSE I

- * Gestion d'une équipe. * Préparation. confection et dressage des
- * Gestion des stocks petits déjeuners. plats et desserts.
- * Réception. contrôle. stockage et * Réalisation des recettes à partir de fiches inventaire des marchandises techniques
- * Comptabilité et prise de commandes * Vérification des préparations et des pl

janv. 2012 /

Stage de cuisinière

CHEVAL BLANC. MULHOUSE I JANV

- * Réception et stockage des marchandises * Réalisation de préparations
- * Nettoyage des espaces et plans de travail * Mise en oeuvre les techniques de cuisson
- * Application des règles d'hygiène * Réalisation de préparations en pâtisserie

janv. 2005 / déc. 2009

Commis de cuisine

FONDATION J.DOLLFUS. MULHOUSE

- * Réalisation des préparations préliminaires et des mets simples
- * Dressage des plats et les transmission au personnel de salle.
- * Participation à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes
- * Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

janv. 2003 / oct. 2004

Commis de cuisine

HÔTEL CAM PANI LLE. MORSCHWILLER I JANV

- * Réalisation des préparations préliminaires et des mets simples.
- * Dressage des plats et les transmission au personnel de salle.
- * Participation à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
- * Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

/

Gouvernante

HÔTEL CITEA. SAINT-LOUIS I 20092011

- * Réception, contrôle, stockage et inventaire des marchandises
- * Organisation des plannings
- * Comptabilité et prise de commandes
- * Mise en place des tables du restaurant et salle de séminaire
- * Préparation, confection et dressage des petits déjeuners. plats et desserts

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

Formation aux règles d'hygiènes et nettoyage méthodes HACCP

/

Formation qualifiante; diplôme obtenu niveau SI

Cuisinière AFPA Mulhouse

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français