



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