



07/07/1981 (42 ans)
Nationalité FRANCAISE

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

Chantilly (60500)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 / août 2023

CUISNIER

CASA LOCA A ALENYA 66 (Fermeture définitive)

Préparer des plats simples à consommer sur place

Préparer un assortiment de snacking

Entretenir la cuisine en respectant les normes d'hygiène

Gestion des stocks et passage de commandes aux fournisseurs

août 2020 / avr. 2021

Chef de cuisine

LE PADDOCK A CHANTILLY

Préparation des menus du mois en accord avec le gérant

Gestion des stocks et passage des commandes aux fournisseurs

Préparation des repas faits maison

Innover pour fidéliser la clientèle

Recherche et réalisation de plats Irlandais

Entretenir le poste de travail et les équipements

juil. 2019 / nov. 2019

CHEF DE PARTIE

LE COB CHANTILLY

Mise en place du poste chaud et froid

mai 2017 / janv. 2019

Chef de Cuisine

LA CANTINA A CHANTILLY

Responsable d'un commis et de 2 apprentis

Élaboration de l'ensemble des plats proposés à la carte du restaurant en veillant à les renouveler

régulièrement en fonction des saisons ou des tendances

Préparation de buffets pour événements privés (anniversaire, mariage etc.)

Coordination de l'activité de la cuisine avec celle de la salle pour assurer un service rapide

Gestion des stocks d'ingrédients et de produits frais en passant les commandes aux fournisseurs

Assurer le respect des normes de sécurité et d'hygiène

janv. 2010 / mai 2016

Commis de Cuisine

LE CAFE NOIR A CHANTILLY

Remplacement du Chef lors de ses absences.

Participation à la création de la nouvelle carte à chaque changement de saison

Préparer confectionner et dresser des plats.

Réaliser des recettes à partir de fiches techniques.

Confection des desserts.

Vérifier les préparations et les plats (gout, qualité, présentation)

Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements.

avr. 2009 / oct. 2009

Restaurant saisonnier

RESTAURANT CHATEAU DE LA REINE BLANCHE A COYE LA FORET

(3 personnes en cuisine)

Employé de Restauration

Plonge et entretien de la cuisine

Préparation des desserts glacés

Epluchage des légumes

Aide au débarras des tables

Initiation à la cuisine par le Chef

/

CUISINIER
LA CANTINA A CHANTILLY
Préparation et dressage des hors d'œuvres chauds et froids
Préparation et dressage de plats chauds
Préparation et dressage des desserts
Découpe viandes-poissons et taille de légumes
Préparation de différentes pâtes salées et sucrées
Respect des normes d'hygiène

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2018	FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE
/ avr. 2018	FORMATION LES NOUVELLES GARNITURES ET ACCOMPAGNEMENTS
sept. 2017 / avr. 2018	FORMATION LES DESSERTS DE RESTAURANTS ET TENDANCES
/	FORMATION MANOIR INFA GOUVIEUX

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français