******* **********
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. plots et desserts.*
** Réception. contrôle. stockage et * Réalisation des recettesà 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 pàtisserie*

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

/ **BEP Secrétariat** - BEP
lycée professionnel Roosevelt (Niveau). Mulhouse

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français