



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Antibes (06160)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*\*

---

## SYNTHESE PROFESSIONNELLE, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

janv. 2019 /

#### CHEF CUISINIER

MFR de Baian

\* *Gérer les stocks d'ingrédients en anticipant les volumes de couverts à servir afin d'effectuer les commandes nécessaires et de garantir la disponibilité et la fraîcheur des produits.*

\* *Sélectionner les produits nécessaires à la réalisation des recettes et des ingrédients.*

\* *Élaborer les menus à partir de produits de saison afin de garantir la qualité des plats .*

\* *Chiffrer et calculer le coût afin de définir les tarifs avec la direction de l'établissement et ainsi gérer les approvisionnements tout en garantissant une marge préétablie.*

janv. 2017 / janv. 2019

#### SECOND DE CUISINE

MFR de Balan

\* *Éplucher les légumes, préparer les viandes et les poissons, selon la demande du chef cuisinier afin que tout soit prêt dans les temps pour l'étape suivante.*

\* *Procéder à une rotation des produits en s'appuyant sur les dates de péremption.*

\* *Laver les ustensiles à l'eau courante puis au lave-vaisselle en respectant les normes d'hygiène de l'établissement pour éviter toutes contaminations.*

\* *Utiliser de manière efficace et sûre les équipements professionnels de cuisine et les entretenir selon les normes après le service.*

janv. 2016 / déc. 2016

#### CUISINIER EN COLLECTIVITÉ

Centre Hospitalier, Albigny sur Saône

\* *Mettre en valeur un menu en faisant une jolie présentation et en réalisant des affiches alléchantes dans l'enceinte de*

- \* Gérer les cuissons des viandes et poissons selon les recettes pré-établies par la direction*
- \* Préparer les fruits, légumes, viandes dans le respect des normes d'hygiène alimentaire.*
- \* Préparer les plats en toute autonomie avec professionnalisme de manière à répondre aux exigences de la clientèle en tout temps.*
- \* Gérer les stocks et l'approvisionnement de façon à garantir le bon fonctionnement de la cuisine.*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**sept. 1996 / juil. 1999**    **Cap cuisinier** - CAP  
Rabelais Dardilly Lyon

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**