** *** ** ** ****
Diesen (57890)
****
**********.*********@*****.***

Cuisinier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2023 /

Cuisinier
Té Traiteur
Missions Intérim Cuisinier - Té Traiteur : Dressage et finition des menus selon événements (300 à 2500 couverts) ; Découpe et service De décembre 2023 à aujourd'hui devant les clients ; Maîtrise des liaisons froides et chaudes ; Remise en température ; Respect des règles d'hygiène - HACCP. Chef de partie - Maison Astor : Préparation des mises en place du poste Chaud (viandes et poissons) ; Choix et réalisation des plats du jour ; Contrôle de la qualité des produits ; Cuissons, dressage et envoi des plats ; Respect des règles d'hygiène - HACCP. Cuisinier - Palais de l'Alma : Réalisation des menus du jour à multiples choix (entrées, plats et desserts) ; Mise en place du poste pour le service et l'envoi ; Maîtrise des liaisons froides et chaudes ; Présentation des plats (viande, poisson et végétarien) et service du client en équipe ; Réalisation des plats témoins ; Contrôle de la qualité des produits ; Respect des règles d'hygiène - HACCP. Cuisinier - Cercle Mixte de la Garde Républicaine : Gestion et Organisation seul des préparations des menus du midi et du soir ; Découpe et cuissons des viandes ; Réalisation des sauces ; Réalisation des plats témoins ; Contrôle de la qualité des produits ; Respect des règles d'hygiène-HACCP. Chef de partie - Duplex : Préparation des mises en place et du poste ; Réalisation des pizzas ; Service devant les clients.

sept. 2022 / nov. 2023

Chef de Partie
L'Amandine (Vanves)
Préparation des mises en place des divers postes et menus des groupes (15 à 45 personnes) ; Responsable de l'organisation du travail selon les directives du Chef ; Direction de l'équipe en l'absence du Chef ; Cuissons, dressage et envoi des plats ; Conception de menus innovants pour des événements et soirées spéciales (Menu des réveillons de Noël et de la Saint Sylvestre) ; Réception et stockage des marchandises (méthode FIFO) ; Liste des commandes et cogestion des stocks des postes avec le Chef ; Contrôle des températures des chambres froides ; Respect des règles d'hygiène - HACCP.

mai 2022 / juin 2022

Cuisinier
Roland Garros - Sodexo/FFT (Paris)

oct. 2021 / mai 2022

Cuisinier
Ehpad Bel Air - Groupe Korian (Clamart)
Préparation du menu de la journée (petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner) ; Réalisation des textures modifiées ; Responsable du chargement et de l'envoi des chariots dans les étages ; Responsable du service en salle ; Contrôle des températures des préparations et des chambres froides ; Remplissage du suivi des refroidissements, des modifications des textures et de la traçabilité ; Gestion des imprévus (Livraisons manquantes, pannes d'appareil, etc.) et déclaration au chef ; Prélèvement des plats témoins ; Nettoyage et désinfestation du matériel et des surfaces de travail.

sept. 2021 / oct. 2021 **Cuisinier**
Ehpad Villa Impératrice - Groupe Korian (Rueil-Malmaison)

juin 2021 / sept. 2021 **Demi-Chef de partie**
Restaurant Ischia - Groupe Lignac (Paris)
Mise en place du poste ; Dressage, cuisson, finition et envoi des plats ; Réception et stockage des marchandises
(méthode FIFO) ; Liste des commandes et gestion des stocks du poste ; Aide au passe lors des rushs ou grandes tables ;
Aide à la mise en place des autres postes (pâtes, viandes, sauces, poissons) ; Responsable matériel trancheuse.

mai 2021 / juin 2021 **Cuisinier**
Roland Garros - Sodexo/FFT (Paris)
Réception et stockage des marchandises ; mise en place, cuisson, assemblage et emballage des produits ; contrôle de
la chaîne du chaud.

déc. 2019 / févr. 2021 **Chef de partie garde-manger**
Auberge des Lices (Carcassonne)
Responsable de la réalisation des amuses-bouches et des entrées ; Organisation et contrôle du travail du commis
assigné aux entrées Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons ; Rangement et nettoyage des
chambres froides et de l'épicerie ; Nettoyage des plans de travail, des rangements

oct. 2018 / nov. 2018 **2019Cuisinier Poste froid**
Roc Ouest (Carcassonne)
Préparation des mises en place (postes Froid ; Aide à la mise en place des postes ; Dressage et envoi des entrées et plats

/ **Cuisinier**
Maison de la Mutualité
(250 à 1200 couverts) ; Découpe de morceaux de carcasse, réalisations de fonds et sauces ; Dressages, finitions et
envoi des plats en équipe ; Dressages et service devant les clients ; Maîtrise des liaisons froides et chaudes ; HACCP.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ mai 2022 **Maîtrise et suivi de la réglementation HACCP - Mise à jour formation en ligne** - BAC+4

/ déc. 2021 **Formation Prévention Incendies et référent incendie**

/ juin 2018 **Bac Pro Cuisine | Spécialisation Cuisine** - BAC
Lycée Charles Cros - Carcassonne

/ juin 2017 **BEP Cuisine | Spécialisation Cuisine** - BEP
Lycée Charles Cros - Carcassonne

/ juin 2015 **Brevet; Prévention et secours civiques de niveau 1 (PSC1)**
Collège André Chénier - Carcassonne

COMPETENCES

formation en ligne

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français