



** ** ** ** **

Ambleny (02290)

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

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2022 / nov. 2022

CHEF DE CUISINE

L'AVANT SCÈNL

- *Élaboration du plat du jour pour 60/70 couverts par service -
Gestion de l'équipe - Cuisson, sauces - Gestion des stocks -
Dressage en assiette*

mars 2022 / nov. 2022

CHEF DE PARTIE

SAVEURS ET GOURMANDISES

- *Parage de la viande - Cuisson - Dressage des plateaux repas /
pièces cocktails - Gérance de prestations ponctuelles : Mariage/
entreprises...*

janv. 2020 / févr. 2022

PLAQUISTE PEINTRE

BLONDELLE MATHIEU

*Réalisation des travaux chez les particuliers selon les demandes
des clients Technique de fidélisation Respects des délais imposés*

janv. 2019 / déc. 2019

CUISINIER TRAITEUR

SAVEUR ET GOURMANDISE

*Cuisine des aliments selon les attentes du client Élaboration de
recette Dressage à emporter Livraison Service lors des événements
Sens de la relation clients*

janv. 2016 / déc. 2019

AGENT DE SÉCURITÉ

CROUS

janv. 2012 / déc. 2015

CUISINIER TRAITEUR

SAVEUR ET GOURMANDISE

*Cuisine des aliments selon les attentes du client Élaboration de
recette Dressage à emporter Livraison Service lors des événements
Sens de la relation clients*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2013

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS - BEP CUISINE en apprentissage - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français