



***** *****

Permis B

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

Coutances (50200)

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

Second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2011 /

Second de cuisine

La pergola , Coutances - CD

* *Contrôle des dates de limite de consommation des produits et des températures des réfrigérateurs, passage de commandes de marchandises selon les besoins d'approvisionnement.*

* *Veille à l'application des bonnes pratiques professionnelles et des règles par le personnel (hygiène, sécurité et HACCP), inspection régulière de la cuisine.*

* *Découpe des viandes et des poissons.*

* *Nettoyage, épluchage et découpe des fruits et légumes.*

* *Réalisation des inventaires, transmission des besoins en approvisionnement au chef.*

* *Mise à profit des périodes calmes pour préparer les ingrédients et pour réapprovisionner les stocks afin que la cuisine soit prête pour le prochain coup de feu.*

* *Réception des livraisons, contrôle et rangement des produits (réserve, réfrigérateurs, chambre froide), participation à la gestion des stocks.*

oct. 2001 / janv. 2011

La moriniere , Coutances - COI

* *Préparation, cuisson et assemblage des garnitures et des assortiments salés et/ou sucrés pour réaliser les recettes de crêpes proposées au menu .*

* *Réception et vérification des marchandises, mise en stock.*

* *Nettoyage de la cuisine et entretien du matériel en fin de service.*

août 1999 / juin 2001

Apprenti cuisinier

Le relais du viaduc, Coutances

* *Dressage des plats en suivant le modèle, vérification de la qualité de la présentation et de la propreté de l'assiette avant l'envoi en salle.*

* *Élaboration de différents plats avec des méthodes de cuisson variées pour mettre en valeur les arômes, textures et goûts des différents mets.*

* *Préparation de tous les repas conformément aux normes et exigences de l'entreprise.*

* *Exécution des techniques adéquates lors de la préparation des ingrédients des menus.*

- *Contribution au maintien de la satisfaction des clients grâce à l'élaboration de plats de grande qualité et à un service rapide.*

- *Gestion des tâches en cuisine de début et de fin de service.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

août 1999 / juin 2001

CAP cuisinier - CAP

Cfa agneaux; Le relais du viaduc - Co

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français