



***** **

04/07/1984 (39 ans)
Nationalité Italienne
Permis B

***** **

Lecci (20137)

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

Pizzaiolo, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2020 / nov. 2020

Pizzaiolo

Jean-yves profizi

* Nettoyage du poste de travail et des locaux, entretien régulier du four et contrôle de son bon état de fonctionnement.

* Préparation de la pâte à pizza selon la recette, pétrissage à la main ou avec le pétrin, découpage des pâtons et surveillance de la levée jusqu'à l'épaisseur voulue.

* Réalisation des sauces d'accompagnement et des garnitures, découpe des légumes, des viandes et autres ingrédients, conditionnement des préparations dans le réfrigérateur.

mai 2014 / nov. 2014

Chef de cuisine

U veni qui (Silvain Filippeddu) - Bonifacio

* Encadrement d'une brigade de [Nombre] personnes.

* Réalisation d'inventaires hebdomadaires afin de déterminer les besoins en denrées alimentaires et d'éviter le gaspillage.

* Composition d'assiettes variées et colorées avec un soin particulier apporté à la présentation des aliments.

* Encadrement du personnel de cuisine en misant sur la collaboration et le soutien.

* Inspection fréquente de la cuisine pour veiller à la conformité des lieux en matière de propreté et de sécurité.

* Entretien des équipements et du matériel de cuisine.

* Création de menus originaux pour des occasions spéciales selon les exigences des clients.

Second de cuisine

La scala - Bonifacio - CDD

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

* Entretien des locaux de cuisine et du matériel, nettoyage du plan de travail, plonge de vaisselle, tri et évacuation des déchets. 05/2014 - 11/2014
12/2014 - 01/2018 02/2018 - 11/2018

* Assistance du chef de cuisine dans la préparation des menus de la cantine en suivant les fiches techniques (entrées, plats et desserts), aide à la distribution des repas aux élèves.

/

Pizzaiolo

Jean Baptiste Mondoloni - Sotta

* Présentation de la carte, des formules et des tarifs, remise de conseils personnalisés pour guider les clients dans leur choix.

* Inventaire des stocks des produits alimentaires, passage des commandes de réapprovisionnement auprès des fournisseurs, gestion des réceptions de marchandises.

* Préparation de la pâte à pizza selon la recette, pétrissage à la main ou avec le pétrin, découpage des pâtons et surveillance de la levée jusqu'à l'épaisseur voulue.

/

L'acciario plage (Michel Giraschi) - Palombaggia (Porto-vecchio)

- CDD

* Dressage des plats en fin de cuisson en faisant preuve de créativité et d'adresse pour les rendre les plus appétissants possibles.

* Réception et vérification des marchandises en les stockant en

réserve et en chambre froide le cas échéant.
* Vérification de l'application des règles d'hygiène en cuisine et du respect de la chaîne du froid.

/

Pizzaiolo

Jean-yves profizi - Tarco (conca)

* Nettoyage du poste de travail et des locaux, entretien régulier du four et contrôle de son bon état de fonctionnement.

* Préparation de la pâte à pizza selon la recette, pétrissage à la main ou avec le pétrin, découpage des pâtons et surveillance de la levée jusqu'à l'épaisseur voulue.

* Réalisation des sauces d'accompagnement et des garnitures, découpe des légumes, des viandes et autres ingrédients, conditionnement des préparations dans le réfrigérateur.

/

Pizzaiolo

Jean-yves profizi - Tarco (conca)

* Rotations des pizzas dans le four à l'aide de la pelle pour une cuisson optimale, défournage et conditionnement dans les emballages cartonnés, prédécoupage à la demande du client.

* Inventaire des stocks des produits alimentaires, passage des commandes de réapprovisionnement auprès des fournisseurs, gestion des réceptions de marchandises.

* Nettoyage du poste de travail selon les règles d'entretien pour une parfaite hygiène.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1998 / juin 2001

Terza di media

Itali

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Italien

Français