



** **

Biscarrosse (40115 AIR)

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

Employée polyvalente, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2018 / sept. 2018 **Employée polyvalente**

Bi Ur Arte - hendaye

Coupe des légumes en les épluchant au préalable selon les cas, en adaptant leur calibre ainsi que leur forme en fonction de leur utilisation.

Contrôle de température de la marchandise réceptionnée, afin de vérifier que la chaîne du froid n'a pas été

rompue et que les variations de température n'ont pas altéré les produits.

Nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés par les clients lors du service quotidien de façon minutieuse, en veillant à bien les désinfecter.

janv. 2009 / nov. 2014 **Cuisinier polyvalent**

dédé - guyanne

Élaboration des menus, de la carte et des plats du jour.

Élaboration de menus adaptés aux régimes et besoins spécifiques des patients de l'établissement.

Préparation et confection des recettes selon les fiches techniques, mise en place et distribution des plats

(liaison froide et chaude).

Préparation des ingrédients : épluchage, lavage, découpe, dosage, assemblage.

Précuisson de garnitures pour une utilisation ultérieure dans l'élaboration de plats frais.

Désinfection pour éviter la détérioration ou la contamination des aliments.

Commande des matières premières, choix des fournisseurs, approvisionnement des stocks.

Préparation de produits de boulangerie et de spécialités, notamment des viennoiseries, des pains et des

pâtisseries.

Entretien des matériels et des locaux dans le respect strict des normes.

Élaboration du menu, planification de la préparation des plats, attribution des tâches aux autres cuisiniers.

Décoration créative de gâteaux, tartes et pâtisseries et gestion des commandes spéciales.

Gestion de l'approvisionnement et des commandes, contrôle de la qualité des ingrédients et de la conservation des aliments.

Utilisation de tout le matériel de la boulangerie, y compris les fours, étuves, friteuses, laminoirs, bouleuses,

balances et mixeurs.

Préparation des recettes, mise en place et distribution des plats (liaisons froide et chaude).

janv. 2006 / déc. 2008 **snack / philander olicesa - guyanne**

Capacité à travailler et à prendre des décisions de manière autonome dans une optique de rentabilité.

Évaluation périodique des performances et mise en œuvre d'actions correctives.

Connaissance approfondie des fonctionnalités de l'outil pour une utilisation optimale.

janv. 2003 / déc. 2004 **Boulangier-pâtissier**

guyanne

Création de pâtisseries originales pour les périodes festives (Saint-Valentin, Noël, Halloween...), finition et

décoration des pièces selon la thématique.

Veille à la propreté des locaux et à l'entretien correct des plans de travail et des ustensiles, supervision de la

*maintenance des machines.
Mise en place d'un circuit d'approvisionnement court pour les ingrédients qui s'y
prêtent afin de répondre aux
préoccupations environnementales grandissantes des clients.
Préparation de pâtisseries individuelles en adaptant la quantité et le type de produits
aux habitudes de
consommation des clients afin de pouvoir répondre à la demande sans avoir
d'inventus.
Exécution précise de décorations pour les entremets et les gâteaux en réalisant des
dessins et des
inscriptions au cornet et en modelant des sujets en chocolat, en sucre ou en pâte
d'amande.*

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français