***** ******
12/09/1999 (24 ans)

* *** ** ******* *******
Wattignies (59139)
****
**********@*****.***

Commis de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2022 /

Commis de cuisine
Marta by hiptown - Lille (59)
Marta est une pizzeria spécialisée en pizza napolitaine produit 100% italien et 100% frais. Je m'occuper des mise en place :
Préparation de la base tomate
Découpage de la fior di latte (fromage)
Découpage de plusieurs fromage
Découper les champignons en bizot
Découper les charcuteries
Préparer les bases différents
Préparation du plat du jour
Préparation du houmous,crème de petit pois menthe
Préparation des desserts (tiramisu, mousse chocolat, crème vanille)
Pour le service je toucher à tout les poste entrée plat dessert.
Je m'occuper du service du soir tout seul.
On pouvais faire des prestations au midi pour des jury ainsi que des privatisation du restaurant pour des groupes de personnes.

juin 2021 / mars 2022

Commis de cuisine
Center Parcs Europe - Normandie
Je pouvais m'occuper des mise en place froide entrée-dessert découpage de la charcuterie mise en verrine des desserts découpage du fromage et paté. Je pouvais m'occuper de la mise en place et service secteur chaud . Cuisson de la viande, gérer les fritures cuisson des lasagne des sauces. Pendant le service on avait plusieurs postes disponible cuisson des viande devant la clientèle certaine viande du jour ainsi que les entrée du jour (saumon marinée maison ainsi que découpage du jambon de parme devant la clientèle).
Dessert non avions les verrines faites au préalable ainsi que une fontaine au chocolat et machine à glace.

sept. 2017 / juin 2018

Equipier polyvalent
QUICK FRANCE - Lomme (59)
Je pouvais m'occuper du montage Burger , ainsi que la cuisson des steack et des friture. Je fesait la plonge et cela arriver que je fasse l'inventaire des stocks.

janv. 2016 / déc. 2017

Commis de cuisine
LA GOURMANDIERE - Lille (59)
La gourmandiere était un traiteur restaurant. Le matin je préparer tout les commande à emporter pour le coter traiteur et le midi on allait à son restaurant pour s'occuper du service du midi. Nous fesont aussi des afterwork ainsi que des déplacement à des événements.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

CAP/BEP en Arts culinaires - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Italien

Français