



*** **

Toulouse (31000)

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

responsable cuisine / comptoir, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 / avr. 2022 responsable cuisine / comptoir

Burger King

- *Maîtrise de la gestion de stock PEPS*
- *Dynamisme dans la gestion des tâches*
- *Prise de décision dans les rushs et réorganisation des rôles*
- *connaissance du conditionnement de la préparation des aliments*
- *prise de commande et préparation de commande et de livraison*
- *application des réglementations de la COVID*
- *gestion d'une zone de travail et de leurs tâches*
- *application des normes et réglementations de BK*
- *connaissance de la QSP et des DLC des Aliments*
- *connaissance de la plonge*

janv. 2014 / déc. 2020 Informaticien

*Création de site web et de eshop
Architecture et articulation de logiciel
Polyglotte et Adaptation sur différents logiciels
Suivi de cahiers des charges*

COMPETENCES

CSS, HTML, JAVA

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Académique
Français

CENTRES D'INTERETS

Joueur de jeux