



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

Saint-Pierre-de-Varengeville (76480)

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

Cuisinier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 / Leclerc à Yvetot

janv. 2013 / déc. 2017 **Cuisinier**

Pizza Pai à Barentin

**Evaluer la qualité des produits de bases*

** Réaliser des recettes à partir de fiches techniques*

** Vérifier les préparations des plats (gouts, qualités, présentations)*

** Organiser le temps de cuisson et préparation (viandes, légumes)*

**Contribuer à l'évolution de la carte du restaurant*

** Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires*

/ **cuisinier**

Auberge du Grand St Pierre à Barentin

- 2 semaines en entreprise - 1 semaine au CFA

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2011 / juin 2013 **Diplôme CAP cuisine * Expérience en cuisine - CAP**

CFA Marcel Sauvage

sept. 2011 / juin 2012 Lycée professionnelle Jacquard

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Sport, cinéma, cuisine, musique 6Titulaire du BSR