



***** **

Permis B

*** ** ** *

Signes (83870)

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

Second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2018 /** **Second de cuisine**
EHPAD LA ROSE DES VENTS, 83000 TOULON
Préparation du petits déjeuner pour les résidents, Préparation du jour ; Déjeuner , goûter et diner en respectant les régimes spécifiques tels que Mixés, Hachés, Normaux, Sans sel, Diabétique etc..."
Gestion des stocks, Inventaires, Elaboration des menus"
Entretiens des locaux et du matériels en respectant les normes HACCP, Relever des températures etc..."
- janv. 2017 / janv. 2018** **BISTROT DE JEFF**
Gestions des stocks, Réalisation des inventaires Production culinaire, Elaboration de la carte de saison et menus
Gestion et coordination de la production
Entretien du matériel et des locaux aux normes HACCP
- janv. 2016 / janv. 2017** **Second de cuisine**
RESTAURANT LA CHAISE BLEUE, 83740 LA CADIERE D'AZUR
Gestions des stocks, Réalisation des inventaires Production culinaire, Elaboration de la carte de saison et menus
Gestion et coordination de la production
Entretien du matériel et des locaux aux normes HACCP Management de l'équipe "
- janv. 2015 / janv. 2016** **Second de cuisine**
RESTAURANT LA CARAVELLE, 83150 BANDOL
Gestion et approvisionnement des stocks Production culinaire, élaboration de la carte de saison
et menus
Entretien du matériel et des locaux aux normes HACCP "
- janv. 2013 / janv. 2015** **Chef partie**
RESTAURANT LA CARAVELLE, 83150 BANDOL
Réception des matière d'oeuvres
Remise en température des denrées Préparations des poissons, viandes Réalisation des
préparation préliminaire et de mets simples "

Réalisation des fonds, sauces, accompagnement des plats, des entrées et des desserts "
- janv. 2012 / janv. 2013** **Commis de Cuisine**
RESTAURANT LE REGAIN, 83740 LA CADIERE D'AZUR
Réception des matière d'oeuvres
Remise en température des denrées Préparations des poissons, viandes Réalisation des
préparation préliminaire et de mets simples "

Réalisation des fonds, sauces, accompagnement des plats, des entrées et des desserts "
- janv. 2011 / janv. 2012** **Apprentie de cuisine 2e année**
RESTAURANT LE TEMPS DES CIGALES, 83270 SAINT CYR SUR MER

Elaboration des entrées et des desserts Entretien des locaux aux normes HACCP "

Entretien des locaux aux normes HACCP et la plonge

Aidez le chef a la création des plats du jours, carte de saison et menus. "

janv. 2010 / janv. 2011

RESTAURANT LE REGAIN, 83740 LA CADIERE D'AZUR

Elaboration des entrées et des desserts Entretien des locaux aux normes HACCP"

Entretien des locaux aux normes HACCP et la plonge

Aidez le chef a la création des plats du jours, carte de saison et menus. "

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2013 / juin 2015

BP de Cuisine

CFA DU BEAUSSET

sept. 2010 / juin 2012

CAP de Cuisine - CAP

CFA DU BEAUSSET

/

CAP & BP Cuisine - CAP

COMPETENCES

Mixés, Hachés, Normaux

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français