



** **

Oblinghem (62920)

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

Cuisinier et Chef Cuisinier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2016 / janv. 2018 Cuisinier Traiteur

DELBE Traiteur à Forest sur Marque (59)

* Réalisation de plats et repas cuisinés (hors d'œuvre, entrées chaudes et froides, pâtisseries...)

* Conditionnement et présentation des produits

* Entretien, nettoyage et désinfection des équipements et des locaux

* Contrôle de la qualité des produits fabriqués

* Réception et stockage des matières et marchandises

avr. 2008 /

Cuisinier et Chef Cuisinier

Maisons de retraite, Ehpad et établissements scolaires (Sailly sur la Lys, Mazingarbe, Courcelles les Lens)

Diverses expériences dans plusieurs établissements en collectivité :

* Réalisation des préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'allergènes, d'alimentations adaptées (régimes)...

* Contrôle de la qualité, de la présentation et de la quantité des plats

* Commande des produits en fonction du budget alloué

* Formation et perfectionnement professionnel du personnel de cuisine

mai 2005 / sept. 2007

Cuisinier

Hôtel Restaurant les Châtaigniers (Saint Jorioz, 74) et Campanile (Barentin et Rouen Oissel, 76)

/

l'Ehpad La Chaumière de la Grande Turelle de Courcellesles-Lens

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2007

Bac hôtellerie - BAC

Lycée Marguerite Yourcenar, Beuvry (62)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Rallye, pêche