



***** *****

** *****

Gibles (71800)

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

Cuisinière de collectivité

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 / juin 2022

Cheffe cuisiniere

Hopital de la clayette 71800

Diriger une équipe de 11 personnes en cuisine.

Passer les commandes.

Établir un tableau d'effectifs.

Fiches de déconditionnement.

Bons de livraisons.

Facturation.

Vérifier que les livraisons soient complètes.

Donner des directives et faire en sorte qu'elles soient faites.

Contrôler les températures des chambres froides.

Control des appareils de cuisson.

Faire appel au technicien pour des réparations et en informer la direction.

Suivre l'état des stocks.

Établir le planning pour 1d mois suivant.

sept. 2021 / oct. 2022

Cheffe cuisinière

Ephad Domaine du Château

Gérer une équipe de 3 personnes en cuisine

juil. 2018 / août 2021

Cuisinière de collectivité

AISL colombier en brionnais

Préparer le plan de travail, avec ustensiles, denrées alimentaires, cuire les viandes, poissons, légumes frais.

Servir et nettoyer la cuisine.

juil. 2004 / juil. 2011

Adjointe/Responsable rayon textile

Intermarche rambouillet (78)

Mise en place des vêtements en rayon.

Renseigner les clients.

Caisse

mai 1988 / sept. 2003

Assistante gérant d'hôtellerie de plein air

Camping de bodri (20256 Corbara)

Gérance de l'épicerie,

Achat, mise en place, vente, caisse

Gérance du restaurant, superviser une équipe de 5 ou 6 personnes.

Achat des produits frais et locaux.

Mise en place.

Cuisiner avec le chef les entrées froides, chaudes, les viandes , poissons, desserts.

Service et caisse

Soirées à thème.