



**** *

Nationalité Française
Permis B

** * *

Vinantes (77230)

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

Candidature spontanée au poste de commis pâtissière, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2022 /

Chef de partie

bureau Claye-Souilly

Contrôle de température des espaces réfrigérés afin d'assurer la qualité sanitaire des aliments.

Transmission du savoir-faire aux commis permettant la montée en compétence des membres de l'équipe.

Passage des commandes d'achat auprès des fournisseurs.

Formation d'un apprenti cuisinier : gestes techniques, bonnes pratiques.

Réalisation des desserts du jour lors de différents événements (October rose, Halloween)

Inventaire avec le chef

Réalisation des crèmes de base en fonction des fiches techniques

Apprentissage sur les techniques de tempérage du chocolat

juil. 2021 / août 2021

Serveuse en restauration

Sugar Cafe Paris

Présentation du menu, réponse aux demandes de renseignements sur les plats et boissons et recommandation de mariages mets vins.

Débarrassage et nettoyage des tables au départ des clients.

Présentation et encaissement des additions.

Prise de commandes et service à tables.

juin 2021 / juil. 2021

Serveuse en restauration

L'avant goût Saint Soupplets

Service en salle, distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.

Nettoyage et maintien en ordre de la salle de restaurant pour une expérience client agréable.

Présentation et encaissement des additions.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2020 / juil. 2023

Lycée Emilie du Châtelet Serris

/

BTS management en hôtellerie restauration - BAC+2

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Gastronomie, Cuisine française

