



***** *****

05/12/2002 (21 ans)

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

Paris 12 Reuilly (75012)

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

Apprenti Commis de cuisine, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2021 / août 2022

Apprenti Commis de cuisine

« Le Duc de Richelieu » - Paris

* *Épluchage et découpage de fruits et légumes : choux pointus ail et noix, pommes de terre*

confites oignons et ciboulette, déclinaison d'oignons Roscoff et ciboulette

* *Désossage et cuisson de cuisses de poulet*

* *Nettoyage de plan de travail et plonge*

oct. 2021 / août 2022

Apprenti Commis de cuisine

« Chefs à Table » - Paris

* *Découpage et cuisson des légumes : déclinaison d'aubergines, baba ganoush ail et noix,*

courgettes et parmesan avec carré de veau

* *Préparation et découpage des poissons : homard en bisque, légumes et navettes*

* *Dressage des plats*

* *Confection de desserts*

nov. 2019 /

Stagiaire Commis de cuisine

Plateau Technique de Restauration Aurore, Paris

* *Épluchage, découpage, désossage, cuisson*

* *Réalisation de plats simples (purée et crumble)*

* *Emballage de produits alimentaires*

* *Nettoyage de plan de travail et plonge*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2022 / juin 2023

Mention Complémentaire Traiteur

CFA Médéric

/ sept. 2022

Mention Complémentaire Traiteur

CFA Médéric - Paris 17ème

déc. 2019 / juin 2022

CAP - option cuisine - CAP

École Médéric - Paris 17ème

sept. 2019 / nov. 2019

Lycée Chennevière Malézieux, Paris 12ème

sept. 2012 / juin 2016

Collège de Bandjougoula (Classes de second cycle), Mali

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Bilingue

Suédois

Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Football, footing

