



Suippes (51600)

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

Chef de partie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / déc. 2022 Chef de partie**
FoodChéri
Production des entrées et plats selon les instructions d'une fiche technique
Tenue et organisation du poste attitré à la pesée
Tenue et organisation du poste attitré aux préparations des viandes et des poissons
- janv. 2018 / janv. 2020 Chef de production**
Boulangerie Thierry Marx Bakery
Réalisation des préparations préliminaires
Commandes auprès des fournisseurs
Dressage, distribution
Organisation du poste de travail
- janv. 2016 / janv. 2018 Commis de cuisine**
Pasta restaurant Vapiano
Préparation des pâtes
Préparation des divers plats
Ouverture et fermeture du service
- janv. 2016 / Commis de cuisine**
Campanile
Préparation des pâtes
Préparation des divers plats
Ouverture et fermeture du service

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2020 Obtention de la formation HACCP**
- / juin 2016 Baccalauréat Hôtellerie Restauration en apprentissage - BAC**
Emerainville
- / juin 2014 CAP Agent Polyvalent de Restauration - CAP**
Lycée Max Dormoy, Champigny-sur-Marne
- / juin 2012 Certificat de Formation Générale**
Collège du Fort, Sucy-en-Brie

COMPETENCES

fiche technique

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

