



* *****

Neuilly-sur-Seine (92200)

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

PROFESSIONNEL, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2020 / mars 2021

Demi chef de partie

Pavillion Royal | Paris

**Préparation des ustensiles, des ingrédients et des plans de travail à l'ouverture et la fermeture de la cuisine.*

**Élaboration de différents plats avec des méthodes de cuisson variées pour mettre en valeur les arômes, textures et goûts des différents mets.*

**Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine, réalisation des cuissons et des sauces, dressage des assiettes.*

**Veille à la bonne application des normes HACCP pour garantir la conformité des opérations.*

**Conditionnement des préparations pour la mise au frais, étiquetage des emballages pour la traçabilité.*

févr. 2014 /

Cuisinier

Resturant Ozio | Paris

**Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats .*

**Réception des marchandises, contrôle de la quantité et de la qualité des produits, stockage en chambre froide et en réserve.*

** Inventaire régulier des stocks de marchandises.*

**Préparation et dressage des repas (petits déjeuners, déjeuners et dîners) en respectant strictement le régime alimentaire des clients.*

** Passage des commandes d'achat auprès des fournisseurs.*

**Mise en œuvre des normes HACCP en cuisine afin de garantir la conformité des opérations.*

** Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.*

**Préparation des plats en respectant les recettes et les fiches techniques afin d'obtenir des résultats de qualité homogène.*

août 2008 / janv. 2012

Cuisinier

Rickmers Marine | Hamburg

** Contrôle qualité des préparations réalisées par la brigade.*

** Réalisation des desserts selon les recettes.*

**Réception des marchandises, contrôle de la quantité et de la qualité des produits, stockage en chambre froide et en réserve.*

** Inventaire régulier des stocks de marchandises.*

** Préparation et dressage des repas (petits déjeuners, déjeuners et dîners) en respectant strictement le régime alimentaire des clients.*

**Nettoyage de la station de travail, du matériel et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.*

** Passage des commandes d'achat auprès des fournisseurs.*

** Création de menus à thème pour des occasions spéciales.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

juil. 2006 / juin 2008

BTS: Catering - BAC+2

Ecole Marins Marchands | Galle, Sri lanka

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Hiking, Voyage