



* ** *

Hennebont (56700)

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

restauratrice gérante, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2016 / oct. 2022

restauratrice gérante

restaurant du blavet, hennebont

**Contrôle des denrées alimentaires et du respect des règles HACCP (propreté de la cuisine et des ustensiles).*

**Tenue de la comptabilité de l'établissement, règlement des factures, taxes et charges, alimentation des tableaux de suivi.*

**Élaboration des menus (entrées, plats et desserts), avec la participation du chef cuisinier, utilisation de produits locaux et de saison, renouvellement régulier de la carte.*

**Gestion administrative du personnel : recrutement des collaborateurs saisonniers et permanents, élaboration des fiches de paie, planification des congés, etc.*

janv. 2015 / août 2016

commis de cuisine

la table d'eux, guidel - CDD

**Réalisation de plats "faits maison" à partir de produits du marché.*

** Dressage des assiettes selon les instructions du chef cuisinier.*

**Application des règles d'hygiène et de sécurité dans l'ensemble des locaux de l'entreprise, afin de maintenir un niveau de propreté optimal.*

**Vérification de la bonne température des denrées afin d'éviter tout risque sanitaire.*

**Préparation de l'ensemble du matériel et des aliments nécessaires à l'élaboration des plats pour assister le cuisinier.*

**Participation à l'élaboration de plats en respectant des fiches techniques rédigées par le chef cuisinier.*

**Plonge, nettoyage de la salle et de la cuisine, entretien du matériel utilisé en fin de service.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

mai 2014 / janv. 2015

titre professionnel de cuisinière, restauration; Diplôme national d'Assistante de service social

afpa - auray; Croix-Rouge, Toulouse

/

DEUG, histoire - BAC+2

Université Haute-Bretagne - Rennes

/

Baccalauréat, Economie et Social - BAC

Lycée René Cassin - Montfort-sur-Meu

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Français	