



* * * * *

Montévrain (77144)

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

commis de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2012 /

Pâtissière

Pâtissière à Disneyland Paris
centrale de Disney

janv. 2007 /

commis de cuisine

Hôtel le Beauvallon, 4 étoiles, Sainte Maxime
gastronomique

janv. 2007 /

commis de cuisine

Disney Hôtel New York
carte et buffets

janv. 2006 /

Hôtel Belles Rives, 4 étoiles, Juan les Pins
cuisine au restaurant gastronomique et de la plage

janv. 2005 /

commis de cuisine et de pâtisseries

Les Trois Pigeons extra Paray le Monial 71

janv. 2004 / déc. 2005

commis de cuisine entrée et desserts

Hotels Club MMV

janv. 2003 / déc. 2004

commis de pâtisseries et de cuisine

Les Trois Pigeons, 71 Paray le monial

janv. 2002 /

commis de cuisine

Vendanges de Bourgogne, Paray le Monial

janv. 2000 /

Le Flaine à Flaine, L'Aiglon aux deux Alpes

/

COMMIS DE CUISINE et PÂTISSIÈRE

l'Hôtel New York à Disneyland Paris

* Cuisine traditionnelle, gastronomique, collectivité et parc à thème

* Réalisation de desserts sur plusieurs postes : tartes, entremets, fonçage, différents gâteaux tel

que moelleux, cheesecakes, cupcakes

* Poste entrées et desserts pour services à la carte et en buffets de l'Hôtel New York à Disneyland Paris

* Préparation et mise en place des entrées et plats

* Présentation des plats et desserts

* Préparation des petits déjeuners

* Service en salle, au plateau

* Nettoyage des locaux

* Notions d'anglais

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2002 / juin 2003	Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
sept. 2001 / juin 2002	Niveau BEP cuisine - BEP
/ juin 2000	CAP cuisine - CAP Lycée Alexandre Duma à Mâcon 71
sept. 1995 / juin 1998	Formation d'employée Technique de Collectivité

COMPETENCES

tartes, entremets

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Cinéma, voyages, natation, marche, séries