



** **

Rueil-Malmaison (92500)

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

Chef de Partie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2021 /

Chef de Partie

Hôtel le Bristol, Café Antonia/ Room Service, Paris 8ème

Gestion et mise en place d'un poste chaud/froid

Encadrement des apprentis, commis de cuisine

nov. 2018 / juil. 2021

Chef de Partie

Café Constant, Paris 7ème

Gestion et mise en place d'un poste chaud/froid

Elaboration des menus du jour

Gestion des équipes: coordination, plannings, gestion des ressources

Approvisionnement des matières premières, gestion des stocks

Encadrement des stagiaires, apprentis, commis de cuisine

nov. 2016 / nov. 2018

Commis de cuisine

Café Constant, Paris 7ème

Elaboration de recettes pour les menus du jour

Formation à la mise en place d'un poste de travail

Gestion des services en autonomie

nov. 2016 / juil. 2018

Commis de cuisine

Le Violon d'Ingres, Paris 7ème

Mise en place du poste entrée

Gestion du service en autonomie

sept. 2014 / juil. 2016

Apprenti cuisinier

Restaurant Philippe Excoffier, Paris 7ème

Réalisation de recettes en autonomie

Gestion des entrées et desserts

Gestion du service du chaud

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ févr. 2020

Formation Hygiène et sécurité

Haccp, IFITEL; Paris

sept. 2014 / juil. 2016

CAP Cuisine, Culinaire - CAP

Ferrandi Paris - Paris

sept. 2013 / juin 2014

Brevet des collèges

Collège; Collège Saint Martin - Palaiseau

COMPETENCES

Ingres

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

