



Margny-lès-Compiègne (60280)

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

PROFESSIONNEL, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2021 / août 2023 **Cuisinier**

Sodexo/ Korian | Paris/ Meudon

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

**Contrôle de la qualité gustative et visuelle des plats en fin de préparation dans le but de garantir la satisfaction client.*

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

** Inventaire régulier des stocks de marchandises.*

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

** Réalisation des desserts selon les recettes.*

**Mise en place du matériel, préparation des stations et des ingrédients avant le service.*

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

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

févr. 2020 / mars 2020 **Manager d'Unité Marchande**

Maxxilot | Compiègne

**Collaboration avec l'ensemble des équipes, managers et membres de la direction pour atteindre un objectif commun.*

** Approvisionnement, réassort des rayons et étiquetage des articles.*

**Contrôle des stocks en réserve pour éviter les ruptures de produits, signalement des besoins d'approvisionnement au gérant.*

**Contrôle des DLC des produits en rayon, rotation et retrait des produits périmés.*

nov. 2019 / déc. 2019 **Gestion Administrative**

Bureau Information Jeunesse | Compiègne

** accueil, information et renseignement du public*

** Aide aux devoirs et atelier de cv*

**Réception des visiteurs à l'espace d'accueil, en les guidant au sein des espaces d'accueil*

** Inscription des nouveaux usagers dans le système informatique et informations de ces derniers sur les modalités d'accès et le fonctionnement général du site*

DIPLOMES ET FORMATIONS

août 2021 / août 2023 **Baccalauréat professionnel: Cuisine - BAC**

CFA Belliard | Paris

août 2020 / août 2021 **Cap Cuisine: cuisine - CAP**

CEPROC | Paris

août 2020 / août 2021 **titre pro cuisine: cuisine**

CEPROC | Paris

sept. 2016 / juin 2017 **Licence 3: lettres modernes - BAC+3**

Université Cheikh Anta Diop | Dakar

oct. 2013 / juin 2014

Baccalauréat Général - BAC
Lycée Waoundé Ndiaye | Bakel

COMPETENCES

Access, PowerPoint, Word, système informatique

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

CENTRES D'INTERETS

Sport, Lecture, Musique, Voyages