



Pierrefeu-du-Var (83390)

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

commis de cuisine

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2016 / sept. 2016 cuisinier

Elior La Navarre

élaboration des plats chauds, entrés, desserts

/

commis de cuisine

Doudou / Carnoules

- . *Découpes des légumes*
- . *Métrise des outils de travaille*
- . *Confection des entrées froides*

10 Années . Lavage, épluchage, découpe des légumes
. *Réalisation des plats du jours : entrées, plats, desserts*
. *Responsable du service, moyenne de 50 couverts*
. *Entretien des locaux*

4 Années chef de cuisine / Castel Fleurie / Carnoules

- . *Gestion du personnel et du stock*
- . *Choix et contrôle des produits*
- . *Etablissements des menus et des cartes*
- . *Responsable des achats*
- . *Veille au maintien de la propreté*
- . *Gestion du service midi et soir*

6 Semaines cuisine collective/ centre hospitalier les acacias/ Pierrefeu

- . *Lavage, épluchage, découpe des légumes*
- . *Réalisation des plats du jours : entrées, plats, desserts*
- . *Adapter le menu du jour en fonction des régimes particulier*
- . *Réception des marchandises*
- . *Veille au maintien de la propreté: Méthode HACCP*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2000 / juin 2003 Années; C.A.P Cuisinier - CAP

COMPETENCES

Carnoules