



Laruscade (33620)

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

cuisinière, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2023 / déc. 2023

cuisinière

Disneyland paris

Mise à profit des périodes calmes pour préparer les ingrédients et pour réapprovisionne les stocks afin que la cuisine soit prête pour le prochain coup de feu.

*Tenue d espaces de travail propres et nets a fin d'optimiser la productivité mise enœuvre des cuissons
attention aux détails et à la présentation.*

janv. 2022 / janv. 2022

Cuisiniere

Panorama ratel - Allemagne

Tenir compte des besoins

Commander et verifier les marchandises nécessaires

cuisinière

servir le client

janv. 2022 / janv. 2022

Cuisinier

application des règles d'hygiène dans l'ensemble des locaux de l'entrepris

Gardez un environnement hygienique et ordonne dans la cuisine

Assurez que tous les alimenis et autres articles sont stockes correctement afin de maintenir un niveau de proprete optimal.

procédant au nettoyage de la vaisselle tout en

contrôlant quelle sot bien propre

offri des prestations de qualite aux clients

reparation en amont de lensemble du materel et des aliments nécessaires

a l'élaboration des plats ou autre

janv. 2021 / déc. 2021

Le petit port - Blaye

Mise en place des postes de travail avec tous les ingredients nécessaires et équipements de cuisson

Faire cuire les aliments dans divers ustensiles

-Assurer une excellente présentation en habillant les plats avant qu'ils ne soient

servis.netoyage et rangement de la vaisselle utilisée au cours du service

quotidien en un temps moyens de 30 minutes pour 80 couverts.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2020 / juin 2023

jean Condorcet-arcachon

/

Baccalauréat professionnel cuisine - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

