



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 réapprovisionner les stocks afin que la cuisine soit prête pour le prochain coup de feu.

Tenue d'espaces de travail propres et nets afin d'optimiser la productivité mise en œuvre des cuissons
attention aux détails et à la présentation.

janv. 2022 / janv. 2022

Cuisinière

Panorama ratel - Allemagne

Tenir compte des besoins

Commander et vérifier les marchandises nécessaires

cuisinière

servir le client

janv. 2022 / janv. 2022

Cuisinier

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

Garder un environnement hygiénique et ordonné dans la cuisine

Assurer que tous les aliments et autres articles sont stockés correctement afin de maintenir un niveau de propreté optimal.

procéder au nettoyage de la vaisselle tout en

contrôlant qu'elle soit bien propre

offrir des prestations de qualité aux clients

réparation en amont de l'ensemble du matériel et des aliments nécessaires

à l'élaboration des plats ou autre

janv. 2021 / déc. 2021

Le petit port - Blaye

Mise en place des postes de travail avec tous les ingrédients 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. nettoyage et rangement de la vaisselle utilisée au cours du service

quotidien en un temps moyen 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

