



Permis B

Libourne (33500)

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

chef de partie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 /

Second de cuisine

Boucherie A la Campagne

Poste de second de cuisine/traiteur

- * Assurer la mise en place du poste froid et chaud
- * Assurer la préparation, réalisation, dressage et l'envoi des entrées, plats et desserts
- * Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel
- * Réception et stockage des produits
- * Gestion des commandes
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

août 2018 / juin 2021

chef de partie

Le Bistrot Maritime

- * Assurer la mise en place du poste froid et chaud
- * Assurer la préparation, réalisation, dressage et l'envoi des entrées, plats et desserts
- * Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel
- * Réception et stockage des produits
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

oct. 2015 / août 2018

Cuisinier

Crescendo Restauration

Poste de cuisinier

- * Assurer la mise en place du poste pizzas, froid, chaud, grillade, légumes
- * Assurer la préparation, réalisation, dressage et l'envoi des entrées et plats
- * Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel
- * Réception - contrôle et stockage des produits
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

mars 2015 / oct. 2015

cuisinier

La Pataterie

- * Assurer la mise en place du poste froid et chaud
- * Assurer la préparation, réalisation, dressage et l'envoi des entrées, plats et desserts
- * Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel
- * Réception - contrôle et stockage des produits
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- * Assurer la plonge

janv. 2015 / mars 2015

commis de cuisine

Le Rocher des pirates

- * Assurer la mise en place du poste froid
- * Assurer la préparation, réalisation, dressage et l'envoi des entrées et desserts
- * Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel
- * Réception - contrôle et stockage des produits
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

sept. 2011 / mars 2013

Préparateur/Vendeur

Mezzo Di Pasta

- * Accueil des clients
- * Préparation des pâtes, salades et viennoiseries
- * Entretien et nettoyage du matériel
- * Réception - contrôle et stockage des produits
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

sept. 2006 / nov. 2008 **d'employé polyvalent de restauration**
MacDonald's
* *Accueil des clients*
* *Préparation des sandwiches, salades et viennoiseries*
* *Gestion de l'équipe cuisine*
* *Entretien et nettoyage du matériel*
* *Réception - contrôle et stockage des produits*
* *Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2014 **Formation linguistique chinoise et stage hospitalier**
Xuzhou, Chine Jiangsu Normal University /Traditional Chinese Medecine Hospital of Xuzhou

/ juin 2013 **Diplôme d'acupuncture traditionnelle chinoise / PSC1**
Faculté Libre d'Energétique Traditionnelle Chinoise à Toulouse

/ juin 2012 **Acupuncture traditionnelle chinoise; 3ème année Faculté Libre d'Energétique Traditionnelle Chinoise**
Toulouse

/ juin 2011 **Diplôme de théorie fondamentale de médecine traditionnelle chinoise**
Faculté Libre d'Energétique Traditionnelle Chinoise à Toulouse

/ juin 2010 **Théorie fondamentale de médecine traditionnelle chinoise; 1ère année Faculté Libre d'Energétique Traditionnelle Chinoise - BAC+6 et plus**
Toulouse

/ juin 2009 **Formation linguistique d'espagnol; Diplôme de langue et culture espagnoles Niveau 1 avancé - BAC+6 et plus**
Seville, Espagne; Escuela Mester Sevilla

/ juin 2007 **Niveau CAP Ebénisterie - CAP**
Lycée professionnel Porte d'Aquitaine à Thiviers

/ juin 2006 **Bac STAE - BAC**
LEGTAf à Bazas

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Espagnol	Courant
Français	
Chinois	Elémentaire

CENTRES D'INTERETS

Musique, Lecture, Cinéma, Voyages, Qi Gong, Tai