



27/02/1966 (58 ans)
Permis B

** *****

Voreppe (38340)

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

Second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 1995 / févr. 2020

Second de cuisine

Centre hospitalier - Rives

** Utilisation d'outils culinaires et de couverts pour préparer différents aliments à cuire et présentation de plats chaud ou froid*

** Promotion de la satisfaction des clients grâce à la préparation des repas conformément aux fiches techniques selon les régimes alimentaires de chaque résidents*

** Formation aux tâches pour assurer un renfort de qualité à divers postes*

** Enregistrement, contrôle et maintien des températures optimales et obligatoires pour les aliments dans les cuisines et les espaces de stockages*

** Prévention de l'altération des aliments grâce aux contrôles des dates, à la rotation des stocks (FIFO) et aux suivis des procédures de stockages correctes*

** Planification et organisation des activités de préparation des repas*

sept. 1991 / oct. 1995

Cuisinier

Traiteur Trait Alpes - Saint-Martin Le Vinoux

oct. 1989 / août 1991

Cuisinier

Restaurant de l'Ile Brune - Saint-Egrèves

sept. 1988 / sept. 1989

Cuisinier

Eurest - Meylan

déc. 1986 / sept. 1988

Cuisinier

Cafétéria Monsieur Chef - Grand'Place - Echirolles

déc. 1985 / nov. 1986

Gap - Hautes Alpes

sept. 1984 / nov. 1985

Cuisinier

Cafétéria Monsieur Chef - Grand'Place - Echirolles

/

Cuisinier qualifié

*fort d'une
expérience en
cuisine de
collectivité.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2011

Formation professionnelle en Pâtisserie

AFHPA - Chambéry

/ juin 1984

BEP Hôtellerie - BEP

Lycée professionnel du Clos d'Or - Grenoble

/ juin 1982

BEPC - BEP

Collège Henri Collège Henri Wallon - Saint- Martin d'Hères

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Italien

Français

CENTRES D'INTERETS

Pâtisserie, natation, vélo, course à pied, marathon