



***** *

06/07/1982 (41 ans)

Tourcoing (59200)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2022 / mars 2024

Chef de cuisine

Le Gold cesar - Lens (62)

Encadrement d'une brigade de 6 personnes

** Creation de nouvelles recettes repondant aux attentes des convives et aux tendances du secteur.*

** Preparation des olars et dressage des assiettes en veillant a la saveur et a*

** Gestion des emplois au temps au personnel, reparcicion des tacnes ec mise en place du plan de*

rémunération des employés.

** Supervision de l'embauche, de la formation et du perfectionnement*

. Conception de la carte et au menu

mars 2020 / juil. 2022

Chef de cuisine

Star food - Loos (59)

Livraison de repas durant de confinement

Gérer une équipe se 14 livreur et 7 cuisinier

avr. 2019 / mars 2020

Chef de cuisine restaurant

L'veil des sens - Lille (59)

** Réalisation de prestations traiteur pour des grands événements (mariages, baptêmes, communion,*

cérémonies), [Nombre] en moyenne par an.

** Confection d'entrées froides ou chaudes et de pâtisseries charcutières dans le respect des fiches*

techniques.

** Préparation de l'offre snacking conformément aux recettes et au planning de production: sandwiches,*

salades, quiches.

juil. 2017 / juin 2019

Chef de cuisine

L'original - Wattignies (59)

** Gestion des emplois du temps du personnel, répartition des tâches et mise en place du plan de*

rémunération des employés.

** Veille au respect des règlements et à l'application des procédures Qualité.*

Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE).

** Encadrement d'une brigade de 13 personnes.*

avr. 2016 / juil. 2017

Chef traiteur

L'éveil des sens - Lille (59)

Organiser des réceptions

Elaborer les menu

avr. 2016 / juil. 2017

Chef de cuisine

L'éveil des sens - Lille (59)

** Réalisation d'inventaires hebdomadaires afin de déterminer les besoins en denrées alimentaires et*

d'éviter le gaspillage.

** Création de nouvelles recettes répondant aux attentes des convives et aux tendances du secteur.*

** Conception de la carte et du menu.*

avr. 2016 / juin 2016	Chef de cuisine AU BUREAU - Hénin-Beaumont (62) <i>Calcule ratio . Inventaire</i> <i>Manager une équipe</i>
mai 2014 / avr. 2016	Chef de cuisine AU BUREAU - Villeneuve-d'Ascq (59) <i>* Réalisation d'inventaires hebdomadaires afin de déterminer les besoins en denrées alimentaires et d'éviter le gaspillage.</i> <i>* Création de nouvelles recettes répondant aux attentes des convives et aux tendances du secteur.</i> <i>* Conception de la carte et du menu.</i>
sept. 2013 / sept. 2014	Chef formateur El Rancho - France <i>Construction et suivi des parcours individualisés des apprenants.</i> <i>Former les future cuisiner pour la chaîne</i>
sept. 2013 / oct. 2013	Chef de cuisine El Rancho - Metz (57) <i>* Conception de la carte et du menu.</i> <i>* Suivi des tendances culinaires pour proposer des plats innovants qui correspondent aux demandes des clients.</i>
avr. 2013 / mai 2014	Chef de cuisine Le meeting - Lille (59) <i>* Élaboration des menus et de la carte des plats et des vins du restaurant.</i> <i>* Supervision de l'embauche, de la formation et du perfectionnement professionnel du personnel de cuisine.</i> <i>* Création de nouvelles recettes répondant aux attentes des convives et aux tendances du secteur.</i>
janv. 2010 / sept. 2013	Chef de cuisine AU BUREAU - Villeneuve-d'Ascq (59) <i>* Gestion des emplois du temps du personnel. répartition des tâches et mise en place du plan de rémunération des employés.</i> <i>* Supervision de l'embauche, de la formation et du perfectionnement professionnel du personnel de cuisine.</i> <i>* Réalisation d'inventaires hebdomadaires afin de déterminer les besoins en denrées alimentaires et d'éviter le gaspillage.</i> <i>* Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des Produits</i>
avr. 2009 / mars 2010	Chef de partie Les 3 brasseurs - Lomme (59) <i>* Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine, réalisation des cuissons et des sauces, dressage des assiettes.</i> <i>* Amélioration des recettes et des menus à la carte avec le chef de cuisine.</i> <i>* Réalisation des desserts selon les recettes.</i>
avr. 2007 / mars 2009	Chef de partie Les 3 brasseurs - Lille (59) <i>Transmission du savoir-faire aux commis permettant la montée en compétence des membres de l'équipe.</i> <i>* Cuisson des viandes selon les préférences des clients</i>
août 2006 / avr. 2007	Chef de partie Les 3 brasseurs - Lomme (59) <i>* Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine, réalisation des cuissons et des sauces, dressage des assiettes.</i> <i>* Supervision de l'envoi des plats afin d'assurer la fluidité du service en salle</i> <i>* (150 couverts), contrôle des assiettes (qualité du dressage, propreté).</i>

** Présentation des nouvelles recettes aux commis, ainsi que des techniques culinaires, procédures, dressage et présentation.*

sept. 2005 / août 2006 Cuisiner

Les 3 brasseurs - Lomme (59)

** Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces*

pour accompagner les plats et (Aliment).

** Entretien courant des équipements de cuisine.*

sept. 2005 / sept. 2005 Plongeur

Les 3 brasseurs - Lomme (59)

** Nettoyage à la main des pièces et de la vaisselle fragiles, manipulation minutieuse sans casse.*

** Rangement des locaux et des zones de stockage de manière ordonnée et pratique*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **Niveau Bac - BAC**

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français