



** **

Saint-Étienne (42000)

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

STAGE CUISINE, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2022 / août 2022

COMMIS CUISINE

LE MOUILLAGE

COMMIS CUISINE : Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Organiser son poste de travail.

Réaliser ses activités dans les temps et moments impartis. Réalisation de mets.

Réalisation des

travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauce. Remise en température. Grillade

des viandes. Préparation des entrées

DEHE'AW

TOUT LES 3E SAMEDI DU MOIS

VENDEUSE MARCHE ARTISANAL : Accueil, conseil, fidélisation des clients.

Installation du stand

de vente

mars 2022 /

STAGE CUISINE

L'OTANTIK

STAGE CUISINE : Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Organiser son poste de travail.

Réaliser ses activités dans les temps et moments impartis. Réalisation de mets.

Réalisation des

travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauce. Remise en température.

Surveillance de la cuisson des mets. Transmission au personnel de salle. Réalisation de desserts.

Réalisation des opérations de fin de service

janv. 2022 /

STAGE CUISINE

CHEZ LELETTE

STAGE CUISINE : Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Organiser son poste de travail.

Réaliser ses activités dans les temps et moments impartis. Réalisation de mets.

Réalisation des

travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauce. Remise en température.

Surveillance de la cuisson des mets. Transmission au personnel de salle. Réalisation de desserts.

Réalisation des opérations de fin de service.

nov. 2020 / juin 2021

STAGE CUISINE

TENDACAYOU

STAGE CUISINE : Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Organiser son poste de travail.

Réaliser ses activités dans les temps et moments impartis. Réalisation de mets.

Réalisation des

travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauce. Remise en température.

Surveillance de la cuisson des mets. Transmission au personnel de salle. Réalisation de desserts.

Réalisation des opérations de fin de service.

juin 2019 /

STAGE CUISINE

AUBERGE DE LA VIEILLE TOUR

*STAGE CUISINE : Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Organiser son poste de travail.
Réaliser ses activités dans les temps et moments impartis. Réalisation de mets.
Réalisation des
travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauce. Remise en température.
Surveillance de la cuisson des mets. Transmission au personnel de salle. Réalisation de desserts.
Réalisation des opérations de fin de service.*

juin 2018 /

STAGE CUISINE

TENDACAYOU

STAGE CUISINE : Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Organiser son poste de travail.

Réaliser ses activités dans les temps et moments impartis. Réalisation de mets.

Réalisation des

travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauce. Remise en température.

Surveillance de la cuisson des mets. Transmission au personnel de salle. Réalisation de desserts.

Réalisation des opérations de fin de service.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022

BAC PRO HÔTELLERIE - BAC

/ juin 2020

CAP CUISINE - CAP

/ juin 2018

Brevet des collèges

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français