



**** *

24/08/1976 (47 ans)
Nationalité Français
Permis B

* * * * *

Umpeau (28700)

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

Chef de partie/Cuisiner/Second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2024 /

Chef de partie/Cuisiner/Second de cuisine

Api restauration à Chateaufort, Orpéa Etrechy, Domus Dourdan

juil. 2014 / janv. 2024

Chef de partie

Chateauform' Ronqueux - Bullion

* *Elaboration de différents plats avec des méthodes de cuisson variées pour mettre en valeur les arômes, textures et goûts des différents mets.*

* *Veille à la bonne application des normes HACCP pour garantir la conformité des opérations.*

* *Sensibilisation des commis de cuisine au gaspillage alimentaire, gestion efficace des denrées périssables.*

* *Gestion des stocks et approvisionnement en respectant les budgets alloués.*

* *Nettoyage et entretien des équipements de cuisine, des ustensiles et des espaces de travail.*

juil. 2013 / juin 2014

Cuisinier/Pizzaiolo

El Capuccino - Rambouillet

* *Préparation de pâte à pizza traditionnelle avec pétrissage à la main.*

* *Rotation des pizzas dans le four à l'aide de la pelle pour une cuisson optimale.*

* *Elaboration de nouvelles recettes de pizzas créatives et savoureuses pour diversifier le menu.*

* *Approvisionnement du poste de travail en ingrédients, contrôle de la qualité des produits et vérification des DLC au préalable.*

juil. 2006 / juin 2013

Cuisinier/Pizzaiolo

Villabate - Rambouillet

* *Mise en place du matériel, préparation des stations et des ingrédients avant le service.*

* *Nettoyage de la station de travail, du matériels et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.*

* *Suivi des stocks, signalement des besoins en réapprovisionnement, réalisation d'inventaires.*

* *Cuisson des pizzas dans un four à bois, alimentation et surveillance du feu.*

* *Réception des marchandises, contrôle de la quantité et de la qualité des produits, stockage en chambre froide et en réserve.*

mai 2001 / août 2005

Cuisinier/Plongeur

La Marina - Epernon

* *Préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe), des garnitures et des sauces.*

* *Préparation et cuisson des mets selon les fiches techniques et les directives du chef cuisinier.*

COMPETENCES

Api, fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

