**** ****
Permis B

** *** ****** ********
Le Petit-Quevilly (76140)
****
********@*******.**

CUISINIER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2018 /

CUISINIER
Lycée "La Châtaigneraie" - Le Mesnil Esnard
Assistance à l'élaboration des menus avec le chef cuisinier
Préparation journalière des plats, sauces et desserts pour 400

couverts en journée
Préparation en autonomie des plats, sauces, desserts et gâteaux d'anniversaire pour 90 couverts en soirée pour les internes.
Dressage des assiettes

Vérification des préparations dans le respect des régimes

alimentaires.
Stockage des denrées, conditionnement et distribution des préparations en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
Entretien de la cuisine

août 2018 / déc. 2018

COMMIS DE CUISINE / PLONGEUR EN RESTAURATION GASTRONOMIQUE
Restaurant l'Hermitage - La Londe
Dressage des assiettes jusqu'à 120 couverts.
Réalisation des travaux préparatoires: épluchage des légumes et découpage des viandes.
Préparation de la vaisselle sale avant le passage dans les machines à laver.
Lavage à la main des grosses batteries.
Nettoyages et entretien des ustensiles.
Nettoyage complet des équipements et de la cuisine.

juil. 2018 /

COMMIS DE CUISINE
Association Médico-Éducative Rouennaise - Mont Cauvaire
Préparation des entrées et desserts pour 170 couverts.
Dressage des assiettes.
Réalisation des travaux préparatoires: épluchage des légumes, réduction des sauces et découpage des viandes et poissons.
Plonge à la machine, service midi et soir

mai 2016 / juin 2018

COMMIS DE CUISINE / PLONGEUR INTÉRIMAIRE
DIfférents sites de l'agglomération Rouennaise
Préparation des entrées et desserts pour 250 à 300 couverts.
Aide du chef cuisinier pour la préparation des plats.
Participation à la création de menus.
Nettoyage complet de la cuisine et des équipements.

sept. 2014 / févr. 2016

COMMIS DE CUISINE / AGENT D'ENTRETIEN
CHU Durécu Lavoisier - Darnétal
Préparation des entrées et desserts.
Préparation de la vaisselle sale avant le passage dans les machines à laver.
Nettoyages et entretien des ustensiles.
Nettoyage complet des équipements et de la cuisine.

janv. 2012 / déc. 2013 **COMMIS DE CUISINE AUX TOURNOIS DE ROLAND**
GARROS Roland Garros - Paris
Réalisation des travaux préparatoires: épluchage des légumes, réduction des sauces et découpage des viandes et poissons.
Dressage des assiettes
Nettoyage des chariots, des tables, des laves- vaisselles
Nettoyages et entretien des ustensiles.

janv. 2011 / sept. 2011 **PLONGEUR EN RESTAURATION COLLECTIVE**
Rest'alliance, "Maison de retraite des Eglantiers" - Bondy Sur Seine
Plonge pour 150 couverts le midi, le goûter et le dîner

Nettoyage des chariots, des tables, des laves vaisselles,

débarrassage des tables
Nettoyages et entretien des ustensiles.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / févr. 2017 **Certificat de qualification professionelle "Commis de cuisine"**
GRETA, Rouen

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français