



\*\*\*\* \*

\*\* \* \* \* \*

Sault-lès-Rethel (08300)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## APPRENTI CUISINIER

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

/

#### APPRENTI CUISINIER

LE FOIRAIL

*dressage des plats.*

*Production culinaire chaude et froide.*

*Réalisation de desserts ensuivant les directives notées sur les recettes.*

*Préparation du plan de travail, indiquée sur la fiche technique demandées.*

*Réception des marchandises ,contrôle des produits (qualité, quantité, état) et stockage en chambre froide et en réserve.*

/

#### CUISINIER

Le Café Voltaire

*Présentation des plats soignée.*

*Aide aux cuisiniers dans la préparation de plats.*

*Préparation des plats sous la responsabilité du chef.*

*Nettoyage et désinfection des locaux et des plans de travail.*

*Participation à l'élaboration de nouvelles recettes à ajouter au menu.*

*Gestion des stocks de nourriture, des protocoles d'hygiène des locaux et des matériels de cuisine.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/

**CAP, CUISINE** - CAP

CFA INTERPRO CHARLEVILLE-MEZIERES

### COMPETENCES

---

fiches techniques, fiche technique

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français