

\*\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*\* 09/08/1996 (27 ans)

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

Notre-Dame-de-Bondeville (76960)

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

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

# Cuisinier, Confirmé

### **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

oct. 2021 / déc. 2023 Agent de production culinaire

UCPA - CHU - BOIS GUILLAUME

août 2019 / sept. 2021 Chauffeur Livreur

**ADREXO** 

mars 2019 / juil. 2019 Extras cuisinier

Restaurant Le Parc - Duclair

sept. 2018 / déc. 2018 Agent de production

Isidore

juin 2018 / juil. 2018 Facteur

La Poste - Rouen

janv. 2018 / mai 2018 Préparateur de commandes

Cuisine centrale Isidore

sept. 2017 / déc. 2017 Commis de cuisine

La Tarantine - Canteleu

mai 2017 / juil. 2017 Commis de cuisine

Seine et Quai - Rouen

déc. 2016 / mars 2017 Commis de cuisine

Coudray Traiteur - Rouen

sept. 2016 / oct. 2016 Cuisinier

Trois Brasseurs - Barentin

janv. 2015 / Concours Rotary (régional)

janv. 2015 / Rotary

sept. 2012 / août 2016 Apprentissage

Restaurant « Le Parc » - Duclair

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

sept. 2014 / juin 2016 Obtention d'un BP CUISINE

IFA Marcel Sauvage - Mont Saint Aignan

sept. 2012 / juin 2014 Obtention d'un CAP CUISINE - CAP

IFA Marcel Sauvage - Mont Saint Aignan

#### **COMPETENCES**

- Maîtrise des différents modes de cuisson et de conservation
- Compétences en préparation et cuisson des viandes et poissons
- Expérience en dressage des plats
- Connaissance des règles d'hygiène
- Réception et contrôle des marchandises
- Suivi des stocks et gestion des achats
- Gestion de commis de cuisine
- Traiteur (pièce cocktails)
- Préparation et assemblage commandes clients

### **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

**Anglais** Académique