



***** *****

Permis B

* ** * ***** ** *

Limoges (87000)

*****,**@*****,** *

COMMIS DE CUISINE AUTONOME, RIGOUREUX ET ORGANISÉ, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2019 / mai 2022

Cuisinier

La criée

Réception des marchandises, vérifier les températures des chambres froides et mise en places.

déc. 2017 / févr. 2018

Commis de cuisine

Restaurations Tocquenelle, Restaurations Universitaire La Borie Limoges

Éplucher les Légumes, Trancher les viandes, Mélanger les produits et les ingrédients Faire la mise en place

oct. 2017 / oct. 2017

Commis de cuisine

Restaurations Rive gauche

Eplucher et laver les légumes, Confectionner les entrée et les dessert Dressage des plats

sept. 2016 / sept. 2016

Commis de cuisine

Restaurations Tocquenelle limoges

Laver les légumes et les ,Éplucher les Légumes, Trancher les viandes, Mélanger les produits et les ingrédients Faire la mise en place Réaliser des entrées, des plats et des desserts Gérer les stocks

juin 2016 / août 2017

Agent d'entretiens des espaces

verts AFIL

Débroussaillage tronçonnage brouillage découpage

DIPLOMES ET FORMATIONS

août 2017 / oct. 2023

Cuisine - CAP

Greta jean monnet

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français