



***** *****

Permis SPÉCIFIQUES B

*** ** *****

Le Cannet (06110)

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

Second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2021 /

Second de cuisine

U Punticchiu

- Organisation de la cuisine - Prise de commande - Établir une carte - Donner des suggestions au chef - Organisé les commis et les chefs de partie - Gérer les commandes et livraisons - Cuisson des Viandes et Poissons - 90 couverts

déc. 2020 / août 2021

Second de cuisine

YOLO

- Organisation de la cuisine - Création d'une carte - Cuisson des Viandes et poissons - Gérer les commandes et livraisons - Organisation des commis et des apprentis - 150 Couverts

oct. 2019 / oct. 2020

Chef de partie

Château de la tour

- Gérer un poste de chef de partie - Mise en place - Prise de commande - Formation de plusieurs apprentis - 80 Couverts

août 2017 / oct. 2019

Eleveur Caprin Fromager

Eleveur Caprin/ Fromager - La ferme du Grand Cheinet

- Nourrir et soins des animaux de la ferme - Entretien de la chèvrerie - Traite des chèvres - Transformation du lait de chèvre - Fabrication du fromage de chèvre - Pratique de l'HACCP - Prise de commande et livraison du fromage - Vente des produits dans les marchés locaux

sept. 2013 / août 2017

Adonis Paysage

- Entretien et création de jardins - Débroussaillage - Aménagement extérieur - Installation de système d'arrosage - Création et rénovation de piscine - Maçonnerie Extérieur

sept. 2011 / juil. 2013

Apprenti Cuisinier

Le Bastion

- Découpe de la viande - Découpe du poisson - Dressage des plats et entrées - Organisation - Pâtisserie - Hygiène

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2011 / juil. 2013

CAP - CAP

Nice

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Courant

CENTRES D'INTERETS

Animaux, Cuisine, Nature

