



* ** * ** *

La Clisse (17600)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2015 / sept. 2023

Chef de cuisine

le relax, Vars 05

Suivi des tendances culinaires pour proposer des plats innovants qui correspondent aux demandes des clients.

Réalisation des commandes hebdomadaires auprès des fournisseurs, négociation des délais de livraison et des tarifs.

Supervision de l'embauche, de la formation et du perfectionnement professionnel du personnel de cuisine.

Conception de la carte et du menu.

Mise en place d'une relation constructive avec les fournisseurs afin d'obtenir les meilleurs ingrédients possible à un coût concurrentiel.

Achat des ingrédients dans les exploitations agricoles locales contribuant ainsi à réduire les coûts d'épicerie .

Veille au respect des règlements et à l'application des procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE).

nov. 2013 / juin 2014

Chef de cuisine

MMV, Val Thorens

mai 2009 / oct. 2012

Chef de cuisine

La Marina, Ile d'oleron

Supervision du bon fonctionnement de la cuisine, contrôle rigoureux des assiettes sur le passe-plat avant leur envoi en salle.

Gestion de l'approvisionnement en denrées et matériel, sélection des fournisseurs et passation des commandes.

mai 2003 / juil. 2005

Second de cuisine - Pizzaiolo

Le don camillo , Salernes 83

oct. 1996 / juin 2001

Commis de cuisine à Second de cuisine

Les Frères Blanc

Conditionnement des préparations, étiquetage avec les dates de fabrication et les DLC.

Plonge de la vaisselle et du matériel de cuisine (manuel et machine), contrôle de propreté et rangement.

Réalisation des plats en suivant les recettes et les consignes de dressage, gestion des cuissons, préparation des sauces.

Participation à la formation des nouveaux commis, transmission de mon savoir-faire, aide à l'utilisation des équipements.

Entretien et nettoyage quotidien selon les procédures d'hygiène et de sécurité (poste de travail, équipements, ustensiles).

Préparation des fruits et légumes : lavage, épluchage, découpe, traitement des déchets.

Entretien du matériel et des locaux de cuisine.

Réception des marchandises, rangement dans la réserve.

Rangement et nettoyage de la cuisine à la fin du service.

Préparation des plats (entrées, plats principaux, desserts) selon les fiches recettes.

Coordination avec les autres membres de l'équipe de cuisine pour garantir une synchronisation parfaite des préparations.

Coordination avec les autres membres de l'équipe de cuisine pour garantir une synchronisation parfaite des préparations.

Coordination avec les autres membres de l'équipe de cuisine pour garantir une synchronisation parfaite des préparations.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1993

cap cuisine, cap - CAP

jonzac

COMPETENCES

Fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Informatique, Musique sur ordinateur, Mecanique auto, Culture Générale