



Sousse

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

Commis de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 / déc. 2023

Commis de cuisine

restaurant mehdoui abdelmoneem

Préparer à l'avance tout ce qui peut l'être

Rassembler es ingrédients nécessaires à la préparation des plats .

Éplucher et émincer les légumes

Réaliser aussi des plats simples.

Faire les inventaires des marchandises.

Participer au nettoyage de cuisine a la fin de chaque journée

janv. 2020 / déc. 2021

Pâtisserie Mme Mehdoui

-Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits

-Mélanger des produits et ingrédients culinaires Cuire des produits de pâtisserie, confiseries ou pièces de chocolat

-Effectuer le montage et la décoration des produits pâtissiers

-Entretenir un poste de travail

-Nettoyer du matériel ou un équipement

janv. 2018 / déc. 2019

Commis de cuisine

Pizzeria neji hamouda

Éplucher, couper et encore émincer les légumes.

Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats.

Participer au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison.

Participer à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client

Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2023

CAP en Pâtisserie - CAP

Ministère de l'emploi et de la formation professionnelle sousse

/

CAP en cuisine 2023 - CAP

Ministère de l'emploi et de la formation professionnelle sousse

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

