



***** *****

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

Le Port-Marly (78560)

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

CUISINIER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2022 / août 2023

CUISINIER

REGION ILE DE FRANCE

Élaboration et préparation de plats, cuisson des viandes, des poissons, légumes, féculents et sauces. Veille à l'entretien correct des postes de travail et du matériel de cuisine, évacuation des déchets courants selon les règles de tri sélectif. Management d'une brigade, répartition des tâches. Veille au respect hygiène et traçabilité.

mars 2022 / mai 2022

CUISINIER, CHEF DE CUISINE SATELLITE

INTÉRIM AMIS SERVICES (C'MIDI)

Veille à l'entretien postes de travail et matériel de cuisine, évacuation des déchets selon les règles de tri sélectif. Management d'une brigade de sept personnes, répartition des tâches, veille à la bonne cohésion de l'équipe. Réception des marchandises, contrôle des produits (qualité, quantité, état) et stockage en chambre froide et en réserve. Confection des plats pour les services de midi.

sept. 2021 / mars 2022

CUISINIER

INTÉRIM ADÉQUAT (LYCÉE JEANNE D'ALBRET)

Élaboration et préparation de plats, cuisson des viandes, des poissons, légumes, féculents et sauces. Veille à l'entretien correct des postes de travail et du matériel de cuisine, évacuation des déchets courants selon les règles de tri sélectif. Management d'une brigade, répartition des tâches. Veille au respect hygiène et traçabilité.

juil. 2018 / déc. 2019

SECOND DE CUISINE

KORIAN VAL DE SEINE

Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, légumes, féculents et sauces. Élaboration de dessert chauds et froid. Encadrement d'une brigade de deux personnes (400 couverts/midi 400 couverts/soir). Adaptation de la recette en fonction du régime alimentaire du client ou de ses allergies. Gestion des stocks. Réception de la livraison.

juin 2017 / juil. 2017

CUISINIER

KORIAN VILLA IMPÉRATRICE

Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, légumes, féculents et sauces. Élaboration de dessert chauds et froid (400 couverts/midi 400 couvert/soir). Veille à l'entretien des postes de travail et matériel de cuisine, évacuation des déchets. Adaptation de la recette en fonction du régime alimentaire du client ou de ses allergies.

oct. 2015 / oct. 2016

CUISINIER

SODEXO IME FONDATION L.BLLAN

Réception de la livraison. Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, légumes, féculents et sauces. Élaboration de dessert chauds et froid. (300 couverts/service midi). Veille à l'entretien des postes de travail et du matériel de cuisine.

avr. 2015 / juin 2015

CHEF DE PARTIE

LA BONNE ADRESSE

Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, légumes, féculents et sauces. Élaboration de dessert chauds et froid. Élaboration de pain et confiture.

- févr. 2015 / mars 2015** **SECOND DE CUISINE**
INTÉRIM ARTHUS
Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, légumes, féculents et sauces. Élaboration de dessert chauds et froid (50 couverts/midi, 50 couverts/soir). Création de recettes. Veille à l'entretien correct des postes de travail et du matériel de cuisine. Gestion des stocks.
- août 2014 / oct. 2014** **CHEF DE PARTIE, CUISINIER, CHEF DE CUISINE**
INTÉRIM MANPOWER
Réception de la livraison. Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, légumes, féculents et sauces. Élaboration de dessert chauds et froid Veille à l'entretien correct des postes de travail et du matériel de cuisine, évacuation des déchets courants selon les règles de tri sélectif. Management d'une brigade de trois personnes, répartition des tâches.
- mars 2013 / juin 2014** **CUISINIER**
INTÉRIM PARTENAIRE
Production culinaire chaude et froide au sein d'une brigade de quatre personnes. Réception des marchandises, contrôle des produits (qualité, quantité, état) et stockage en chambre froide et en réserve. Entretien et nettoyage de la station de travail, du matériel et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Gestion des stocks.
- mars 2011 / avr. 2011** **CHEF DE PARTIE**
ANAKLO
Production culinaire chaude et froide au sein d'une brigade de cinq personnes (150 couverts/service du midi, 150 couverts/service du soir). Réception des marchandises, contrôle des produits (qualité, quantité, état) et stockage en chambre froide et en réserve. Entretien et nettoyage de la station de travail, du matériel et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- mai 2009 / sept. 2010** **SECOND DE CUISINE**
LA COURVILLE DE SOLUTRÉ
Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, légumes, féculents et sauces. Élaboration de dessert chauds et froid. Elaboration de glaces et sorbet. Elaboration de pain et confiture. Création de recettes. Encadrement d'une brigade de trois personnes (100 couverts/service midi, 80couverts/service soir). Plonge batterie et salle.
- mai 2008 / févr. 2009** **CHEF DE PARTIE**
LA GRANDE OURSE
Production culinaire chaude et froide au sein d'une brigade de quatre personnes (60 couverts/service midi, 60 couverts/service soir). Élaboration de dessert chauds et froid. Élaboration de glaces et sorbet. Elaboration de pain et confiture. Création de recettes. Gestion des stocks.
- oct. 2007 / déc. 2007** **CHEF DE PARTIE**
LE TERNES PEREIRE
Production culinaire chaude et froide au sein d'une brigade de cinq personnes (150 couverts/service du midi, 80 couverts/service du soir). Réception des marchandises, contrôle des produits (qualité, quantité, état) et stockage en chambre froide et en réserve. Entretien et nettoyage de la station de travail, du matériel et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- nov. 2006 / févr. 2007** **SECOND DE CUISINE**
LYCÉE ALAIN
Réception de la livraison. Elaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, légumes, féculents et sauces. Élaboration de dessert chauds et froid Encadrement d'une brigade de quatre personnes (1200 couverts/service midi). Veille à l'entretien correct des postes de travail et du matériel de cuisine, évacuation des déchets, plonge batterie.
- sept. 2005 / sept. 2006** **PLONGEUR, COMMIS CUISINE**
MAISON DE RETRAITE CHAMPSFLEUR
Élaboration d'entrées chaudes et froides, élaboration de dessert chauds et froid. (175 couverts/midi 175 couverts/soir). Adaptation de la recette en fonction du régime alimentaire du client ou de ses allergies. Gestion des stocks. Réception de la livraison.

avr. 2004 / juin 2005

DÉMÉNAGEUR PROFESSIONNEL

GOUSSARD SUCESSEURS

Effectue tout ou partie des opérations de manutention (emballage/déballage, montage/démontage, protection, chargement/déchargement du véhicule, réinstallation dans les nouveaux locaux, ...) Peut coordonner l'activité d'une équipe et les opérations de déménagement.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2021

HACCP - MÉTHODE HACCP Formation en hygiène alimentaire adaptée a l'activité des établissements de restauration commerciale

/ juin 2003

CAP HÔTELLERIE RESTAURATION - CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS - HÔTELLERIE RESTAURATION Spécialisation cuisine - CAP

COMPETENCES

tableur, traitement de texte

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français