



10/09/1963 (60 ans)
Nationalité Française
Permis B

La Garde (83130)

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

CUISINIERE

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2022 / mai 2022** **Conseiller funéraire**
Funecap
J'étais stagiaire chez funecap pour passer mon diplôme que j'ai obtenu
- janv. 2015 / nov. 2016** **CUISINIERE**
CASINO DE JEUX LES PALMIERS
- nov. 2014 / déc. 2014** **LE ROCK**
CUISINIERE
- avr. 2014 / oct. 2014** **CASINO DE JEUX LES PALMIERS**
AIDE CUISINIERE
CDD
- févr. 2013 / avr. 2014** **COURS RENAISSANCE**
RESPONSABLE CUISINE
LYCEE PRIVEE SEULE EN CUISINE
- sept. 2010 / janv. 2013** **CUISINIERE**
ALLO COM O RESTO
EN NOM PROPRE
- août 2008 / août 2010** **RESTAURANT LES CHENES**
CUISINIERE
- févr. 2001 / juil. 2008** **CUISINIERE**
LES MAGNOLIAS
EN NOM PROPRE EN ESPAGNE
- janv. 1988 / sept. 1989** **CUISINIERE**
LE MAGNOLIA
EN NOM PROPRE
- avr. 1987 / août 1987** **CUISINIERE**
RESTAURANT LE PARAGUAY
RESPONSABLE CUISINE EN SAISON

DIPLOMES ET FORMATIONS

- mars 2022 / juin 2022** **Conseiller funéraire**
Nova formation
- / janv. 1981** **RESTAURATION - Hôtellerie restauration**

COMPETENCES

RESTAURANT EN NOM PROPRE

Cuisinier / Cuisinière

- Appréciation gustative
- Chiffrage/calcul de coût
- Cellule de refroidissement
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Fiches techniques de cuisine
- Législation alimentaire
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Production culinaire

RECEPTIONNER. CONTROLER LES MARCHANDISES SOTCKEES Avancé, COORDONNER L ACTIVITE D UNE EQUIPE Avancé, PREPARER PLAN DE TRAVAIL Intermédiaire, REGLES HACCP Intermédiaire, UTILISATIONS OUTILS TRANCAHNT Intermédiaire, PASSER LES COMMANDES Avancé