



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

La Garde (83130)

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

CUISINIERE

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 / mai 2022	Conseiller funéraire Funecap <i>J'étais stagiaire chez funecap pour passer mon diplôme que j'ai obtenu</i>
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 <i>CDD</i>
févr. 2013 / avr. 2014	COURS RENAISSANCE RESPONSABLE CUISINE <i>LYCEE PRIVEE SEULE EN CUISINE</i>
sept. 2010 / janv. 2013	CUISINIERE ALLO COM O RESTO <i>EN NOM PROPRE</i>
août 2008 / août 2010	RESTAURANT LES CHENES CUISINIERE
févr. 2001 / juil. 2008	CUISINIERE LES MAGNOLIAS <i>EN NOM PROPRE EN ESPAGNE</i>
janv. 1988 / sept. 1989	CUISINIERE LE MAGNOLIA <i>EN NOM PROPRE</i>
avr. 1987 / août 1987	CUISINIERE RESTAURANT LE PARAGUAY <i>RESPONSABLE CUISINE EN SAISON</i>

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. CONTRÔLER LES MARCHANDISES SOTCKEES Avancé, COORDONNER L'ACTIVITÉ D'UNE ÉQUIPE Avancé, PRÉPARER PLAN DE TRAVAIL Intermédiaire, RÈGLES HACCP Intermédiaire, UTILISATIONS OUTILS TRANCAHNT Intermédiaire, PASSER LES COMMANDES Avancé