



***** **

** ** ** *****

Paris 15 Vaugirard (75015)

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

PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /

APPRENTI CUISINIER

Le 7eme vin

Découverte d'un restaurant traditionnel français.

Actions

- * Responsable de la préparation chaude et froide (entrée, plat, dessert)
- * Responsable de salle et manager d'extra.
- * Responsable d'un poste et service en autonomie

Compétences

- * Management d'équipe
- * Responsabilités : administrative, commande, agenda, commercialisation
- * Effectuer un service en autonomie

janv. 2021 /

APPRENTI CUISINIER

Les Empotés

Découverte d'un nouveau mode de restauration : la cuisine traiteur et Vente à emporter en période de confinement.

Actions

- * Responsable de la préparation chaude et froide (entrée, plat, dessert)
- * Evènements et cocktails
- * Responsable d'un apprenti

Compétences

- * Management d'équipe
- * Responsabilités : administrative, commande, agenda, commercialisation

sept. 2020 / juin 2021

CUISINIER

Le Pasturier - Gault et Millau

Cuisine, préparation entrées, desserts, chaud.

Actions

- * Responsable de mon propre poste
- * Gestion d'un apprenti
- * Proposition de nouvelles recettes à la carte

Compétences

- * Management d'équipe
- * Organisation et production culinaire
- * Responsable des approvisionnements

juil. 2019 / août 2019

APPRENTI CUISINIER

Le Pasturier - Gault et Millau

Cuisine, préparation entrées, desserts, chaud. Travail d'équipe.

Actions

Mise en pratique des acquis culinaires dans le cadre d'un renfort vacances (saisonnier)

Compétences développées :

- * Sens de l'organisation
- * Rapidité d'exécution dans la gestion des marchandises (réception de la marchandise, logistique, rangement...)

* Participation au bilan du service sur les différents postes, point sur les commandes clients, améliorations à mettre en place.

janv. 2019 / déc. 2020

APPRENTI CUISINIER

Maison Blanche

Découvrir un autre type de cuisine- intégration d'une grande brigade- consolidation des acquis- apprentissage de nouvelles recettes et techniques de cuisine

Actions

- * Responsable du garde-manger
- * Apprentissage de l'animation d'une équipe et de la gestion des aléas de fonctionnement liés au personnel
- * Recenser les besoins d'approvisionnement.
- * Participer à la planification des commandes et des livraisons.

Compétences

- * Gestion d'un service
- * Connaissance des ustensiles
- * Assiduité au travail, la rigueur et le sérieux

janv. 2018 / déc. 2019

APPRENTI CUISINIER

La Chapelle Saint Martin - Etoilé Michelin
1ère année)

APPRENTI CUISINIER

Acquisition des gestes de base- revue des notions de base - pratique et explications de différents postes de cuisine - relation client

Apprentissage de la bonne gestion du stress, la gestion des denrées et la maîtrise du vocabulaire technique

Actions

Différents postes de travail : le poste entré, le poste Chaud, le poste Froid, le poste Pâtisserie, la plonge, la légumerie, la chambre froide, le camion frigo

Compétences développées :

- * Organisation et production culinaire
- * Communication et commercialisation en restauration (le Chef, le second, plongeur, pâtissier, les stagiaires éventuels, le gérant, le maître d'hôtel, les serveurs, le service hébergement, les services administratifs, les fournisseurs, livreurs, les clients)
- * Démarche qualité en restauration et l'écoute du client

janv. 2018 /

Calibreur- Alp'Oeuf - Gap (05)

Travail saisonnier, préparation de commande, manutention, livraison, relation clients

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2023

EPMT : BTS Hôtellerie restauration en alternance option Cuisine - BAC+2

/ juin 2021

Bac Professionnel en alternance - BAC

COMPETENCES

Travail en équipe, ponctualité, respect des normes et des consignes. Soft skills professionnelles.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Français

CENTRES D'INTERETS

Voyages, Musique, Solfège, Guitare, batterie, Danse, Hockey sur glace

