

Disponible de suite

Permis B en cours

Né le 11/04/1986

CUISINIER PLONGEUR

COMPETENCES

- ✦ Préparer, confectionner et dresser des plats,
- ✦ Réaliser des recettes à partir de fiches techniques,
- ✦ Vérifier les préparations et les plats,
- ✦ Relations avec les fournisseurs – Contrôle des marchandises,
- ✦ Connaissances en cuisine gastronomique et traditionnelle,
- ✦ Préparation et cuisson de produits de la mer,
- ✦ Extras dans le cadre de banquets ou mariages (préparation de mignardises, amuse-bouche...),
- ✦ Elaboration et préparation de gâteaux, entremets, confiseries, glaces, pièces montées, décors pâtisseries,
- ✦ Notions sur le travail du chocolat et du sucre,
- ✦ Entretien de la batterie de cuisine.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis

- Août 2009** *Ouvrier Polyvalent du Bâtiment*
Les Ateliers de la Citoyenneté – Calais
- Mars 2010** Période d'immersion en entreprise, Cuisinier « **Au Grand Large** » à Calais
- Déc 2009** Évaluation en Milieu de Travail, Cuisinier **Estaminet "La Péniche"** à Guînes
- 2007** -*Ouvrier Agricole : récolte de fraises*
Mr Forestier – Tingry
- Manoeuvre*
SHUPPE Construction – Calais
- 2006** **Cuisinier et service en salle :**
-Brasserie/Restaurant «**Bar de la Digue**» - Stella Plage,
100 couverts par service
- Brasserie/Restaurant «**La Capitainerie**»
- Cuisinier**
-Brasserie Traditionnelle «**Le Paris Plage**» - Le Touquet
300 couverts par service (chaud, froid, dessert)
- 2002-2005** Divers stages en cuisine, boulangerie, pâtisserie et service (chaud, froid, dessert)

FORMATION

- 2004-2005** **Mention complémentaire «Cuisinier en dessert de restauration »**
LP Alain Savary – Arras
- 2002-2004** **B.E.P Hôtellerie-Restauration** – LP Alain Savary – Arras

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Courageux, méthodique, curieux

Loisirs : moto, travaux manuels