

103250

Cuisinier

4 ans d'expérience

Autonome
Capacité d'adaptation
Gestion du stress
Réactivité

Rigueur
Sens de l'organisation
Travail en équipe

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- Préparation et cuisson des aliments (viande, légumes)
- Dressage des plats
- Appréciation gustative
- Gestion des stocks (commande, réception et contrôle livraisons)
- Entretien des locaux, poste de travail, matériel et plonge
- Procédure de conditionnement
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP gestes/postures)

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

De septembre 2017 à mai 2019 **Cuisinier - CDI**

Springfield Bagels - Périgueux

De septembre 2015 à aout 2017 **Cuisinier - Apprenti**

Springfield Bagels - Périgueux

2013 (2 sem.)

Poseur de menuiserie - Stagiaire

Les compagnons fenêtriers du Périgord - Périgueux

2012 (8 sem.)

Poseur de menuiserie - Stagiaire

Soulier Thierry - Périgueux

2011 (3 sem.)

Poseur et fabrications de menuiserie - Stagiaire

Menuiserie Benoit – Périgueux

FORMATIONS

2017 **CAP Cuisine - CCI - Boulazac**

2012 **CAP de fabrications de menuiserie agencement - Lycée pro Porte d'aquitaine - Thiviers**

2010 **Brevet des collèges - Lycée professionnel d'aquitaine - Thiviers**