

COMMIS DE CUISINE

COMPETENCES PROFESSIONNELLES :

- Préparer, cuire et réchauffer les viandes, poissons, légumes.....
- Dresser les plats pour le service : Faire la présentation, assemblage, finition....
- La Mise en place des légumes et des fruits; entrée + dessert.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :

Octobre/Novembre 2016 : Stagiaire commis de cuisine au CENTRE HOSPITALIER "Unité Centrale de Production Culinair" à Valenciennes, 2 semaines.

Septembre 2016 : Stagiaire commis de cuisine chez LA PLANCHE A PAIN à Valenciennes, 2 semaines.

Juin 2016 : Stagiaire commis de cuisine chez BUFALLO GRILL à Roncq, 2 semaines.

Mars 2016 : commis de cuisine chez FUSION RESTAURANT à Roubaix, CCD 3 semaines.

De 2006 à 2013 : commis de cuisine & intendante à domicile chez des particuliers européens (expatriés belges) en RDCongo.

De 2002 à 2006 : commis de cuisine polyvalente dans deux restaurants traditionnels français "Le cercle gourmant" et "Les jardins du cercle" en RDCongo.

DIPLOMES & FORMATIONS :

Mai 2016 à Janvier 2017 : Formation en cuisine, à l'INSTEP FORMATION - Centre de Lille Métropole. Titres obtenus : Titre professionnel Cuisine "TPCuisine"; Et Attestation de "Sécurité Alimentaire et Methode HACCP".

2001/2002 : Spécialisation cycle court d'orientation secondaire "Hotellerie & Restauration" en RDCongo, niveau CAP Cuisine.

DIVERS & INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

Septembre 2014 à Février 2016 : Bénévolat dans la préparation et la distribution des sandwiches à l'association FREDERIC OZANAM à Lille.

Langues : Français lu, écrit, parlé.

Intérêts : Voyages, sports, lectures.