******* ********
23/12/1982 (41 ans)
Nationalité Française
Célibataire

** ****** *** *******
L'Hay-les-Roses (94240)
****
**********@*****.***

Préparateur de commandes, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2021 / déc. 2023 — **Préparateur de commandes**
La Fabrique-Cookie - Gennevilliers
** Préparation des commandes, constitution de colis et de lots.*
** Rangement des produits en zone de stockage.*
** Préparation des commandes clients selon les procédures et prélèvement des produits d'après les bons de commande.*
** Gestion des stocks : contrôle de la rotation des produits, vérification de leur disponibilité, approvisionnement auprès des fournisseurs, inventaire.*
** Emballage des palettes à l'aide de la filmeuse.*

avr. 2019 / sept. 2020 — **Cuisinier**
Clinique Dupré - 92330 SCEAUX
** Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.*
** Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et [Aliment] .*
** Supervision de la préparation des ingrédients, du dressage des assiettes et de la coordination des cuissons.*
** Préparation et dressage des repas (petits déjeuners, déjeuners et dîners) en respectant strictement le régime alimentaire des clients.*

janv. 2019 / mars 2019 — **Cuisinier**
EPHAD - 92310 Sèvres
** Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.*
** Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et [Aliment] .*
** Supervision de la préparation des ingrédients, du dressage des assiettes et de la coordination des cuissons.*

** Passage des commandes d'achat auprès des fournisseurs.*

août 2018 / janv. 2019 — **Cuisinier**
Rie Equalia-Sodexo - Alfortville
** Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.*
** Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et [Aliment] .*
** Réalisation des desserts selon les recettes.*

févr. 2018 / juil. 2018 — **Cuisinier**
Sodexo carre plazza - Bobigny
** Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation*

et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et [Aliment] .
** Passage des commandes d'achat auprès des fournisseurs.*
** Préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe), des garnitures et des sauces.*

janv. 2016 / déc. 2018 **Chef de partie**
Hippopotamus 4temps la défense - 92800 PUTEAUX
** Élaboration de différents plats avec des méthodes de cuisson variées pour mettre en valeur les arômes, textures et goûts des différents mets.*
** Contrôle de température des espaces réfrigérés afin d'assurer la qualité sanitaire des aliments.*
** Préparation des ustensiles, des ingrédients et des plans de travail à l'ouverture et la fermeture de la cuisine.*
** Management d'une brigade de 5 personnes, répartition des tâches selon le flux d'activité, veille à la bonne cohésion de l'équipe.*
** Préparation des ingrédients selon les plats au menu, dosages et pesées avec les instruments de mesure.*
** Veille à la bonne application des normes HACCP pour garantir la conformité des opérations.*
** Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine, réalisation des cuissons et des sauces, dressage des assiettes.*

janv. 2013 / déc. 2016 **Chef de partie**
Hippopotamus Wagram - Paris

avr. 2008 / déc. 2013 **Commis de cuisine**
Hippopotamus Bercy village - Paris
CDI
04/2008 - 12/2013
** Rangement et nettoyage de la cuisine à la fin du service.*
** Réception des marchandises, rangement dans la réserve.*
** Entretien du matériel et des locaux de cuisine.*
** Réalisation des préparations préliminaires : mise en place du plan de travail, épluchage des fruits et légumes.*
** Préparation des produits de base tels que les légumes, les viandes et les sauces, facilitant la rapidité de service.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1998 / juil. 2021 Lycée Hôtellerie Professionnel Belliard - paris 75018

/ **CAP : cuisinier**

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Chant, Musique