

Thomas Louis

Commis de cuisine

PROFIL PROFESSIONNEL

Aide-cuisinier soigneux ayant déjà exercé des fonctions similaires pendant près de 5 ans et sachant parfaitement utiliser tout le matériel de cuisine et aider le reste de la brigade. Énergique et ambitieux, adorant créer des repas mémorables.

PARCOURS PROFESSIONNEL

Commis De Cuisine, 05/2020 - 12/2023

Les Fables de La Fontaine, Nancy

- Mise à profit des périodes calmes pour préparer les ingrédients et pour réapprovisionner les stocks afin que la cuisine soit prête pour le prochain coup de feu.
- Tenue d'espaces de travail propres et nets afin d'optimiser la sécurité et la productivité.
- Aide aux chefs pour la préparation et le dressage des plats en accordant une grande attention aux détails et à la présentation.

Commis De Cuisine, 10/2017 - 12/2018

La Dilettante, Paris

- Limitation du gaspillage alimentaire en surveillant les dates de péremption, en veillant à la rotation des produits et en respectant scrupuleusement les procédures de stockage.
- Nettoyage et désinfection de la vaisselle, tout en gardant les fournitures adéquates sous la main pour les volumes de clients prévus.

Commis De Cuisine, 07/2017 - 09/2017

Le Gabriel, Paris

- Maintien des normes les plus élevées en matière de qualité des produits alimentaires.
- Décoration de gâteaux, petits gâteaux, tartes et pâtisseries et gestion précise des articles des commandes spéciales.
- Ingrédients mélangés, pesés et placés dans l'étuve pour suivre les instructions des recettes à la lettre.

26 rue de Metz,
54000 Nancy

0612345678

thomas.louis@exemple.fr

COMPÉTENCES

- Manipulation hygiénique des aliments
- Gestion des ingrédients
- Utilisation du matériel de cuisine
- Soutien au chef
- Gestion du temps
- Dextérité manuelle

FORMATION

CAP Restaurant, 2017
École Hôtelière ECOFIH - Paris

CENTRES D'INTÉRÊT

- Joue de la guitare depuis l'âge de 12 ans
- Ceinture noire de judo