Second de cuisine

83111 Ampus · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 260103210724

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : PACA
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

Bac — Lycée Professionnel Auguste Escoffier
BAC Professionnel Hôtellerie - Restauration

Expériences professionnelles

12/2023 - à ce jour — Second de cuisine
Encadrer la brigade, sélectionner les produits frais venus de l'exploitation agricole, réaliser les cuissons des légumes, viandes, poissons, préparer les sauces.
07/2020 - 11/2023 — Second de cuisine
Encadrer une petite équipe, sélectionner les produits frais, gérer les approvisionnements, réaliser les cuissons, préparer les sauces, anticiper les préparations du lendemain.
05/2016 - 12/2019 — Second de cuisine
Encadrer une petite équipe, sélectionner les produits frais, gérer les approvisionnements, réaliser les cuissons, préparer les sauces, anticiper les préparations du lendemain.
10/2015 - 05/2016 — Chef de Partie
Gérer son poste, réaliser les cuissons des légumes, viandes, poissons, préparer les sauces, préparations des garnitures.
09/2013 - 06/2015 — Chef de Partie
Gérer son poste, réaliser les cuissons des légumes, viandes, poissons, préparer les sauces, préparations des garnitures.
10/2012 - 12/2012 — Stagiaire
06/2012 - 07/2012 — Stagiaire
02/2012 - 04/2012 — Stagiaire
06/2011 - 07/2011 — Stagiaire

Atouts

Gestion des approvisionnements, Application des règles d’hygiène et de sécurité (HACCP), Travail en équipe et encadrement, Gestion de la cuisine en autonomie, Créativité, Capacité d'adaptation, Rigueur, Esprit d'équipe

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.