Chef de partie

Saint-Barthélemy · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2607140616

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2008-02-28 — CAP — Ecole de Boucherie de Paris
Apprentissage Boucher

Expériences professionnelles

2025-04-01 - à ce jour — Préparateur / Livreur automobile
Préparation du véhicule avant et après location, livraison et récupération des véhicules sur l’île.
2023-12-01 - 2024-03-31 — Chef de partie chaud
Confection des plats chauds selon les normes d’hygiène et de qualité, collaboration avec le chef pour créer de nouvelles recettes et améliorer le menu.
2023-04-01 - 2024-04-30 — Chef de partie froid
Confection des plats froids selon les normes d’hygiène et de qualité, suivi du protocole de nettoyage.
2019-10-01 - 2022-05-31 — Commis de cuisine
Préparation des ingrédients et réalisation de tâches culinaires, nettoyage et rangement de la cuisine, gestion des stocks, apprentissage des techniques de découpe et de préparation des viandes, respect des normes d’hygiène.
2015-01-01 - 2019-12-31 — Brancardier
Transport des patients en toute sécurité et confort, collaboration avec les équipes soignantes, coordination des mouvements, maîtrise des techniques de secourisme et de réanimation.
2008-01-01 - 2015-12-31 — Aide foreur
Gestion des opérations de forage, assurer le respect des normes de sécurité, acquisition de connaissances sur les techniques de forage.
2004-01-01 - 2008-12-31 — Apprenti boucher
Apprentissage Boucher, formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, techniques de découpe et de préparation des viandes.
Chef de partie
Confection des plats chauds et froids selon les normes d’hygiène et de qualité, aide au service, mise en place et préparation des plats, suivi du protocole de nettoyage.

Atouts

Autonomie, Communication, Gestion du temps et organisation, Travail en équipe, Gestion des opérations de forage, Respect des normes de sécurité, Confection des plats chauds, Confection des plats froids, Préparation des ingrédients, Gestion des stocks, Maîtrise des techniques de secourisme et de réanimation

Loisirs

Sport, Voyage, Musique, Pêche

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