Chef de cuisine

3 à 5 ans d'expérience · Réf. 2607231103

Ma recherche

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

Formations

12/2025 — Bac — École hôtelier le Renouveau
Bac professionnel de cuisine – alternance
12/2023 — CAP — École hôtelier le Renouveau
CAP cuisine

Expériences professionnelles

11/2024 - 07/2026 — Second de cuisine – CDI
Création et élaboration de recettes, encadrement de l'équipe en cuisine, gestion des préparations et application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
07/2023 - 10/2024 — Chef de partie – Alternance
Gestion d'une partie de la cuisine, participation à l'ouverture et à la fermeture du restaurant, élaboration de la carte et coordination avec l'équipe.
03/2023 - 07/2023 — Commis de cuisine – Stage puis CDD d’extra
Préparation des recettes de restauration gastronomique, respect des règles d'hygiène, gestion des commandes et organisation du poste de travail.

Langues

Arménien (maternelle), Anglais (moyen)

Atouts

Techniques culinaires, Gestion d'une brigade, Élaboration de recettes, Dressage des assiettes, Respect des normes HACCP, Gestion des stocks, Passation des commandes, Utilisation du matériel professionnel, Ponctualité, Minutie, Réactivité, Esprit d'équipe, Curiosité, Rigueur, Adaptabilité, Leadership, Sens de l'organisation, Prise d'initiative, Autonomie, Gestion des priorités, Sens des responsabilités, Communication, Passion automobile & sports automobiles, Cuisine créative, Enduro – activités en plein air

Permis

Permis B

Loisirs

Automobile – passion pour les voitures et le sport automobile, Cuisine – découverte de nouvelles recettes, Enduro – pratique de l'enduro et activités en plein air

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