Employé polyvalent en restauration

72000 Le Mans · 0 à 1 an d'expérience · Réf. 260916093313

Ma recherche

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

Formations

06/2022 — Lycée Funay Hélène Boucher
FCIL Pâtisserie
12/2020 — CAP — Lycée Funay Hélène Boucher
CAP cuisine

Expériences professionnelles

06/2022 - à ce jour — Employé polyvalent en restauration
Prise de commande, accueil des clients, plonge pendant un service, dressage d'assiette, réalisation de cocktail, mise en place avant un service.
01/2022 - à ce jour — Stagiaire en pâtisserie
Contrôler, identifier, reconnaître les matières premières, mettre un nappage, un fondant au point.
03/2021 - à ce jour — Stagiaire en pâtisserie
Nettoyer et désinfecter les locaux et matériels, apprécier la cuisson d'un sirop sucre, monter un entremet, un petit gâteau.
11/2020 - à ce jour — Stagiaire en cuisine
Monter des sauces émulsionnées chaudes froides, confection des fonds, confectionner des pâtes, crème de base et bavarois, dressage et mise en valeur des préparations culinaires.

Langues

Anglais (notions), Espagnol (notions)

Atouts

Prise de commande, Accueil des clients, Plonge pendant un service, Dressage d'assiette, Réalisation de cocktail, Mise en place avant un service, Contrôler les matières premières, Nettoyer et désinfecter les locaux, Monter un entremet, Monter des sauces, Dressage et mise en valeur des préparations culinaires

Loisirs

Marche à pied, Musculation, Voyages en Espagne

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