Cuisinier

42210 Saint-Just-Saint-Rambert · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 261004113032

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Auvergne-Rhône-Alpes
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

12/2001 — CAP — CFA Mably
CAP / BEP Mention traiteur
12/1999 — CAP — CFA des mouliniers
CAP / BEP Charcutier traiteur

Expériences professionnelles

06/2026 - à ce jour — Ambulancier

01/2020 - 05/2026 — Ambulancier

01/2018 - 12/2020 — Responsable de production

Production liaison froide 2500 couverts/jour, double production en milieu de semaine, gestion du personnel, organisation de la production, maîtrise du PMS, production du restaurant pour 60 couverts, responsable production chaude et froide, maîtrise du plan de production et de refroidissement, gestion des stocks, accueil des stagiaires.

01/2006 - 12/2018 — Encadrant technique

Encadrement et gestion de personnes en situation de handicap en cuisine centrale, préparation en liaison froide 1000 couverts/jour, assurer la production chaude et froide, établir des menus et un plan de production en coordination avec la diététicienne, maîtrise de la méthode HACCP et des nouvelles techniques de cuisson, mise en place et respect du PMS.

01/2001 - 12/2006 — Charcutier traiteur

Préparation des plats, livraison, organisation et gestion des réceptions et produits, coordination et supervision en événementiel.

Atouts

Gestion du temps, Soins aux patients, Gestion du personnel, Recrutement, Conduite de véhicule, Résolution de problèmes

Permis

Permis B

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