# Chef de partie froid

Saint-Barthelemy · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 2611251716

## Ma recherche

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

## Formations

2008-12-31 — Bac — Ecole de Boucherie de Paris

Apprentissage Boucher Apprentissage des techniques de découpe et de préparation des viandes, formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, participation à la mise en rayon des produits.

## Expériences professionnelles

2023-04-01 - 2024-04-30 — Chef de partie froid

- Préparation du véhicule avant et après location
- Livraison et récupération des véhicules sur l'île
- Préparation des ingrédients et des plats
- Entretien de la cuisine et du matériel
- Gestion et organisation du poste froid

2023-01-01 - 2024-03-31 — Chef de partie chaud

- Préparation des ingrédients et des plats
- Entretien de la cuisine et du matériel
- Gestion et organisation du poste chaud
- Collaboration avec le chef pour créer de nouvelles recettes et améliorer le menu
- Confection des plats chauds et froids selon les normes d'hygiène et de qualité

2019-10-01 - 2022-05-31 — Commis de cuisine

- Aide au service, à la mise en place et à la préparation des plats
- Suivre protocole de nettoyage
- Préparation des ingrédients et réalisation de tâches culinaires
- Nettoyage et rangement de la cuisine, respect des normes d'hygiène
- Participation à la gestion des stocks et contrôle des denrées alimentaires
- Communication
- Gestion du temps et organisation
- Travail en équipe

2015-01-01 - 2019-12-31 — Brancardier

- Transport des patients en toute sécurité et confort
- Collaboration avec les équipes soignantes pour assurer la continuité des soins
- Coordination des mouvements des patients avec les autres services
- 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
- Maîtrise des techniques de secourisme et de réanimation
- Acquisition de connaissances sur les techniques de forage

2004-01-01 - 2008-12-31 — Apprenti boucher

- Apprentissage des techniques de découpe et de préparation des viandes
- Formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire
- Participation à la mise en rayon des produits

Chef de partie

- Confection des plats chauds et froids selon les normes d'hygiène et de qualité
- Aide au service, à la mise en place et à la préparation des plats

- Suivre protocole de nettoyage
- Communication
- Gestion du temps et organisation
- Travail en équipe

## Atouts

Confection des plats chauds et froids selon les normes d'hygiène et de qualité, Aide au service, à la mise en place et à la préparation des plats, Procédures de nettoyage et désinfection, Autonomie, Communication, Gestion du temps, Organisation, Travail en équipe, Gestion des stocks, Maîtrise des techniques de secourisme et de réanimation, Transport des patients en toute sécurité et confort, Gestion des opérations de forage, Acquisition de connaissances sur les techniques de forage, Livraison, Cuisine, Entretien des équipements de cuisine, Chaîne du froid, Création de recettes, Respect des normes d'hygiène, Mise en place, Dosage des ingrédients culinaires, Hygiène des locaux, Gestion des stocks alimentaires, Brancardage, Coordination avec les équipes soignantes, Coordination interservices, Premiers secours, Gestion des opérations, Conformité sécurité, Gestes d'urgence et de secours, Découpe de viande, Mise en rayon

## 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.