

EMPLOYE DE RESTAURATION

COMPETENCES

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Planifier une production selon les flux de vente prévisionnels

Sens de l'accueil

Rapidité d'exécution

Préparer des plats simples

Entretien un poste de travail

Travailler en équipe

EXPÉRIENCE

De février 2022 à aujourd'hui

Opérateur de Recyclage • RAIVALOR • Niort (79)

Démantèlement de huisseries

Pilotage d'activité

Tri des matières

Entretien du poste de travail

Du 7 au 18 novembre 2022

Stage cuisinier • MAIF (Niort)

Préparation des plats - Préparation des salades- service

2014 à 2021

Ouvrier de production qualifié • TOP SAMOUSSAS • Pamanzi (Mayotte)

Préparation des samoussas

Assurer la préparation pour le service

2004 à 2012

Cuisinier à domicile •

Tsoundzou (Mayotte)

Coordination du personnel

Réalisation des plats

Confection des menus

2002 à 2004

Cuisinier • Le KAZA BLANCA •

Passamenty (Mayotte)

Préparation et dressage des mets froids

Gestion de la caisse

Organisation des aires de vente

Respect des consignes

2000 à 2002

Couturier • LOULOU Couture •

Mamoudzou (Mayotte)

Découpe du tissu

Utilisation des machines

Prise des mesures