

Samuel Racine

Informations personnelles

 Samuel Racine

 racinesamuel6@gmail.com

 14189374740

 1056 Chemin du Gros Cap,
L'Étang-du-Nord, QC, Canada
G4T 3K9 L'Étang-du-Nord

 21 mai 1990

 buckingham

 oui

 Homme

 canadien

 Concubinage

Langues

français 

Centres d'intérêt

■ magie hypnose et la cuisine

Qualités

■ Leadership

■ Gestion du temps

■ Travail en équipe

■ Résolution de problèmes

Profil

Fort d'une expérience solide et diversifiée, je possède une capacité d'adaptation rapide aux environnements nouveaux et aux situations complexes. Ma rigueur et mon sens de l'organisation me permettent de mener à bien les missions confiées tout en respectant les délais et les objectifs.

Formation

hygiène et salubrité

Le Programme du Sceau rouge

- Maîtrise des techniques culinaires professionnelles reconnues à l'échelle canadien

Expérience professionnelle

gérant

Mcdonalds, Papineauville

de avr. 2008 à mai 2013

- Superviser et coordonner les opérations quotidiennes du restaurant McDonald's à papineauville pour assurer un service rapide et de qualité.
- Superviser les opérations de caisse et veiller à la gestion efficace des flux financiers au sein du restaurant.
- Assurer la conformité du restaurant aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur, en lien avec les certifications obtenues.

cuisiner

st huber, masson

de juil. 2013 à avr. 2016

- Préparer et cuisiner les plats en respectant les recettes et standards de qualité.
- Gérer la qualité des ingrédients et contrôler la fraîcheur des produits utilisés en cuisine.

chef

cafe de chez nous, Cap-aux-Meules

de mai 2017 à sept. 2019

- Concevoir et élaborer de nouvelles recettes adaptées aux goûts locaux et à la saisonnalité des produits.
- Gérer les mises en place afin d'optimiser le temps de préparation et le service en salle.
- Encadrer et former les commis de cuisine pour développer leurs compétences techniques et leur autonomie.

sous chef et chef

chateau madelinot, Fatima

de oct. 2019 à sept. 2025

- Superviser la préparation des plats pour assurer le respect des standards de qualité et de présentation.
- Coordonner les activités de l'équipe de cuisine afin de garantir un service fluide et efficace.
- Assurer la gestion des stocks et commander les ingrédients en fonction des besoins du menu.
- Participer à la création de nouveaux plats en collaboration avec le chef pour renouveler la carte.