

DAVID VAILLANCOURT

Cuisinier

3516 boulevard martel, G0V 1L0, st-honore
4188153382 - davidvaillancourt91@gmail.com

Âge : 31 ans | Autre : En tout temps

PROFIL**COMPÉTENCES**

- Conception de menus
- Minutie
- Résolution de problèmes
- Cuisine de collectivité
- Gestion des commandes
- Polyvalence efficace
- Hygiène de la restauration
- Cuisine gastronomique
- Banquets et restauration
- Inspection alimentaire
- Contrôle des achats
- Préparation de plats [Type]
- Pâtisserie
- Cuisson maîtrisée
- Modes de cuisson
- Formation des commis de cuisine
- Contrôle qualité des produits
- Planification des menus
- Règles d'hygiène et de propreté

EXPÉRIENCE

01/2024 - 02/2025

Cuisinier**Auberge cap au lesté** - Ste rose du nord - Emploi permanent

- Préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe), des garnitures et des sauces.
- Nettoyage et entretien des équipements de cuisine, des ustensiles et des espaces de travail.
- Respect strict des règles d'hygiène et sécurité alimentaire en vigueur.

01/2021 - 02/2024

Cuisinier**Cher georges** - Chicoutimi - Emploi permanent

- Préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe), des garnitures et des sauces.
- Nettoyage et entretien des équipements de cuisine, des ustensiles et des espaces de travail.
- Respect strict des règles d'hygiène et sécurité alimentaire en vigueur.

02/2020 - 02/2022

Journalier**Cjm** - Chicoutimi - Emploi sur contrat

- Réalisation de travaux manuels, veille à la conformité et à la qualité du résultat.
- Conduite des diverses tâches confiées en respectant les consignes données sur le temps d'exécution et les modes opératoires.
- Travaux de manutention, déplacement de charges vers la zone d'affectation définie.

FORMATION

02/2018 - 02/2019

CAP : Cuisine**Cfp jonquière** - Jonquière

02/2007 - 02/2012

Sec 5 : General Studies**Charles gravel** - Chicoutimi**Modifier mon CV****Obtenir mon CV**