

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 leste - 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 jonquiere - Jonquiere

02/2007 - 02/2012 **Sec 5 : General Studies**

Charles gravel - Chicoutimi

Modifier mon CV**Obtenir mon CV**