



Sylvain Tremblay Rousselot

Cuisinier

PROFIL

Employé de cuisine de restaurant doté d'excellentes compétences de cuisinier et de solides connaissances en matière de sécurité alimentaire. Déterminé à assurer que les cuisines soient bien approvisionnées, organisées et propres en permanence pour optimiser la productivité. Esprit d'équipe, nature ponctuelle et style de communication franc permettant de répondre à tous les besoins en termes de préparation et de service.

EXPÉRIENCE

Cuisinier, Patissier

01/2022 - 01/2023

Sodexo-Conseil des Innus de Pessamit - Labreville forestville, QC

- Préparation et cuisson des mets selon les fiches techniques et les directives du chef cuisinier.
- Préparation et dressage des repas (petits déjeuners, déjeuners et dîners) en respectant strictement le régime alimentaire des clients.
- Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et dessert.
- Réalisation des desserts selon les recettes.

Cuisinier

02/2011 - 01/2022

The Snack - Iqaluit, NU

- Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats.
- Formation d'un apprenti cuisinier : gestes techniques, bonnes pratiques.
- Suivi des stocks, signalement des besoins en réapprovisionnement, réalisation d'inventaires.
- Préparation et dressage des repas (petits déjeuners, déjeuners et dîners) en respectant strictement le régime alimentaire des clients.
- Conditionnement des préparations pour la mise au frais, étiquetage des emballages pour la traçabilité.
- Mise en place du matériel, préparation des stations et des ingrédients avant le service.

Chef cuisinier

05/2009 - 01/2011

Centre D amitier Autochtones - Sept-Îles, QC

- Supervision du bon fonctionnement de la cuisine, contrôle rigoureux des assiettes sur le passe-plat avant leur envoi en salle.
- Réalisation des commandes hebdomadaires auprès des fournisseurs, négociation des délais de livraison et des tarifs.
- Réalisation d'inventaires hebdomadaires afin de déterminer les besoins en denrées alimentaires et d'éviter le gaspillage.

COORDONNÉES

- 348 de puyjalon app.2, G5C1M5,
Baie-Comeau, QC
- 418-589-4594
- sylvaintremblay418@gmail.com
- 14 Juin 1975
- Celibataire

COMPÉTENCES

- Sens de l'organisation
- Minutie
- Dextérité
- Créativité
- Gestion des stocks
- Pâtisserie
- Cuisine méditerranéenne
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

LANGUES

Français

Langue maternelle

Innu

Langue maternelle

- Élaboration des menus et de la carte des plats et des vins du restaurant.
- Supervision de l'embauche, de la formation et du perfectionnement professionnel du personnel de cuisine.
- Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits.

Cuisinier

04/2006 - 01/2009

Le Porto Bello - Baie-Comeau, QC

- Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.
- Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats.
- Préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe), des garnitures et des sauces.
- Préparation et cuisson des mets selon les fiches techniques et les directives du chef cuisinier.

Cuisinier,Saladier

09/2004 - 01/2006

ArcelorMittal cafeteria - Fermont,labrador, QC

- Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.
- Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats.
- Préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe), des garnitures et des sauces.
- Préparation et cuisson des mets selon les fiches techniques et les directives du chef cuisinier.
- Mise en place du matériel, préparation des stations et des ingrédients avant le service.