








COORDONNÉES

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

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

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, Pâtissier 01/2022 - 01/2023

Sodexo-Conseil des Innus de Pessamit - Labrieville, 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.

- 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.