

Timothé Testaud de Marchain



Numéro de
téléphone
514 625 7426



Adresse EMAIL
timotestaud@gmail.com

EXPERIENCE

JUIL. 2018 – NOV. 2019

Distribution de légumes • Ferme de la Berceuse • Montréal, QC

- Réception des marchandises, accueil des clients, distribution des légumes ainsi que mise en place du marché

FÉVRIER 2021 – JUILLET 2021

Plongeur/Aide cuisine • Pizzeria n900 • Montréal, QC

- Nettoyage de toute la vaisselle du restaurant, remise en place de la vaisselle, responsable du bar à salade ainsi que des entrées chaudes, aide en cuisine le midi pour l'étirage des pâtes, le four et la finition des pizzas

JUILLET 2021 – AOUT 2022

Garde-manger • Restaurant Le Péché • Montréal, QC

- Responsable des entrées froides et chaudes, apprentissage au grill ainsi que la plancha, aide lorsque nécessaire au piano, responsable de la production des desserts et de la sortie de ceux-ci

SEPTEMBRE 2022 – JANVIER 2023

Pizzaiolo/Cuisinier • Pizzeria n900 • Montréal, QC

- Pizzaiolo ; étirage, montage, cuisson et finition des pizzas

JANVIER 2023- AOUT 2023

Pizzaiolo/Sous-Chef • Fugazzi Presto • Montréal, QC

- Pizzaiolo ; Responsable des commandes, organisation des frigos, inventaires, formation des nouveaux employés ainsi que supervision de la propreté de la cuisine

AOUT 2023 – DÉCEMBRE 2024

Cuisinier • Sépaq Anticosti • Île d'Anticosti, QC

- Auberge de Port-Menier ; Cuisinier de matin, midi et soir, travail sur chacun des postes de la cuisine, ouverture le matin pour les petits-déjeuners et de la fermeture le soir
- Réserve Faunique ; Cuisinier pour des groupes de chasseurs, cuisine terre et mer, travail sur chacun des postes de la cuisine

Mon expérience de travail est majoritairement reliée à la cuisine. J'ai travaillé sur la ligne pendant trois ans, je sais monter un plat et me servir de nombreuses techniques de cuisine. J'ai eu un poste de responsable qui fait que je sais gérer les inventaires, faire des commandes et former des nouveaux employés en cuisine. Je suis quelqu'un qui s'adapte très vite à de nouvelles tâches et qui est toujours prêt à faire face à de nouveaux défis. Je suis débrouillard en ce qui concerne la préparation mais je n'hésite pas à poser des questions si je suis dans le doute.

EDUCATION

École Secondaire Sophie-Barat, Montréal, QC
Cégep de Maisonneuve, Technique Informatique (Diplôme non-complété) Montréal, QC

COMMUNICATION

Je suis un jeune homme de 23 ans, motivé et en forme. Je suis apte à faire les tâches physiques qu'on me donne avec aisance. Le travail d'équipe et la communication en groupe est une autre facilité que je possède. Je suis une personne enjouée et agréable au travail.
