

TRÉSOR KANGUDIA MPOYI

Cuisinier | Demi-Chef de Partie | Hôtellerie & Restauration

Kinshasa, République Démocratique du Congo | (+243) 995 523 141 | tkangudia2@icloud.com

Nationalité : Congolaise (RDC)

PROFIL PROFESSIONNEL

Professionnel de la cuisine motivé et sérieux, possédant une expérience dans des environnements de restauration et d'hôtellerie. Expérience professionnelle en tant que cuisinier et Demi-Chef de Partie, avec une bonne capacité à travailler sous pression, à collaborer efficacement en équipe et à s'adapter à des environnements professionnels exigeants. Également formé en pâtisserie et désireux de développer ses compétences culinaires et d'acquérir une expérience professionnelle internationale.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

FOUR POINTS BY SHERATON | Demi-Chef de Partie | 2026

- Travail au sein d'une cuisine professionnelle dans un environnement hôtelier.
- Participation à la préparation des aliments et aux opérations quotidiennes de la cuisine.
- Travail efficace sous pression tout en respectant les standards professionnels.
- Collaboration avec l'équipe de cuisine pour assurer le bon déroulement du service.

ROLL'S SEAFOOD | Cuisinier | 2024

- Préparation des aliments et participation à la production en cuisine.
- Travail au sein d'une équipe de cuisine professionnelle.
- Maintien d'un rythme de travail efficace pendant le service.

RESTAURANT O'POETA | Cuisinier | 2023

- Préparation des aliments et participation aux opérations quotidiennes de la cuisine.
- Travail dans un environnement de restauration dynamique.
- Collaboration avec les autres membres de l'équipe de cuisine.

RESTAURANT KINTACOS | Cuisinier | 2022

- Préparation des aliments et soutien aux activités quotidiennes de la cuisine.
- Travail efficace dans un environnement professionnel de restauration.
- Participation aux opérations de cuisine pendant le service.

RESTAURANT HESBAYE | Serveur | 2020

- Accueil et service des clients dans un environnement de restauration.
- Assistance aux clients et soutien aux opérations quotidiennes du restaurant.
- Travail en équipe afin d'assurer un service de qualité.

ÉTUDES

Diplôme d'État – Section Scientifique, Option Chimie-Biologie | Collège Saint Gabriel | 2018–2019

Certificat d'Études Primaires | Complexe Scolaire Ngemba I | 2012–2013

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Formation en pâtisserie | Institut National de Préparation Professionnelle (INPP) | 2024

Formation en bureautique / informatique | CECONTEC | 2019

COMPÉTENCES CLÉS

Préparation des aliments • Opérations de cuisine • Travail en équipe • Capacité à travailler sous pression • Adaptabilité • Engagement professionnel • Intégrité et confidentialité • Volonté d'apprendre et de progresser • Capacité à évoluer dans un environnement professionnel multiculturel

LANGUES

Français : Courant | Lingala : Langue maternelle

QUALITÉS PERSONNELLES

Très motivé et engagé • Sérieux et fiable • Esprit d'équipe • Adaptable • Désireux d'apprendre et de progresser professionnellement • Capable de travailler sous pression

OBJECTIF PROFESSIONNEL

Obtenir un poste de Cuisinier, Demi-Chef de Partie ou Chef de Partie au sein d'un hôtel ou d'un restaurant international, afin de mettre à profit mon expérience culinaire, de développer mes compétences professionnelles et d'acquérir une précieuse expérience internationale.

RÉFÉRENCES

Disponibles sur demande.