

Valérie Lizotte

CONTACT

 +1 4182181475
 vallee5301@gmail.com
 Québec, Canada

ÉDUCATION

École de cuisine

LANGUAGES

Français, Anglais

Parlé et écrit

Espagnol

De base

APTITUDES

- Apprentissage rapide
- Standards personnel élevés
- Organisé
- Creative
- Bon leadership

INTÉRÊTS

Nourriture, Naturopathie,
Livres, Sports extérieurs,
photos.

PROFILE

J'ai commencé le métier de cuisinier il-y-a 13 ans et j'ai rapidement changé de branche pour me lancer en pâtisserie. Dès le début, j'ai adoré cet univers qui me permettait d'être créative et de laisser aller mon imagination. Passant de cuisinière à pâtissière et par la suite à Chef pâtissière, cela m'a permis de voir toute les côtés d'une brigade. La création pour moi est un moyen de m'exprimer et les desserts mon médium. Bref, une cuisine du cœur avec des produits frais et locaux décrivent le mieux mon approche.

EXPÉRIENCES DE TRAVAIL

Chef pâtissière et pâtissière

Sépaq | 2021-2023

Ayant commencé comme aide-pâtissière, j'ai pris les reines en tant que Chef pâtissière du Gîte du Mont-Albert pendant 1 an. Servant entre 120 et 150 desserts par soir, j'ai créé plusieurs menus et perfectionner le plus que je pouvais mes aptitudes.

- Créer des menus desserts
- Faire la mise-en-place et les 'rushes'
- Former des aide-pâtissiers

Pâtissière

Pasquier | 09-2021/12-2021

Engagé comme pâtissière, j'ai principalement effectué du décor de desserts et gâteaux.

- Création de desserts
- Décor de desserts

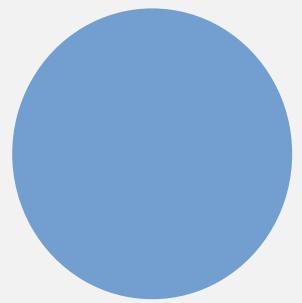
Pâtissière et cuisinière

Robin Square | 2017-2018

Commencé en tant que simple cuisinière, on m'a vite fait confiance pour créer les desserts. Par la suite on m'a faite confiance pour créer des plats du menu et gérer la cuisine par moment.

- Création de plats et desserts
- Gérer une cuisine de type bistro
- Améliorer mes présentations d'assiettes

Valérie Lizotte



RÉFÉRENCES

Renaud Louis

Sépaq

| Chef

ren14@msn.com

+15142648114

EXPÉRIENCES DE TRAVAIL

Cuisinière

Centre Mont-Royal | 2013-2018

Centre des congrès au cœur de Montréal, cela a été une place où j'ai amélioré grandement ma capacité à servir un grand nombre de personnes (entre 1500-2000 personnes par jour) sans baisser la qualité de la nourriture.

- Améliorer ma capacité à travailler rapidement
- Responsable traiteur et desserts
- Faire des cocktails dînatoires, buffets, etc pour des groupes
- Gestion d'une équipe de quinze personnes

Cuisinière

Cité des Tours | 2010-2013

Premier travail en tant que cuisinière et en tant que pâtissière. Centre de personnes âgées où j'ai dû être créative et gérer les allergies et restrictions alimentaires de plusieurs personnes.

- Créer des plats ainsi que des desserts
- Gérer les restrictions alimentaires
- Première fois que j'ai géré une cuisine