

N° 72174

## Commis de cuisine

*Dynamique, soigneuse, organisée, réactive, responsable*

Bonjour, je m'appelle Emine ! Commise de cuisine avec expérience, je recherche un poste en collectivité. Autonome, opérationnelle et adaptable j'ai préparé jusqu'à 150 couverts.

### Compétences

---

#### Restauration :

- Participer au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison
- Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Éplucher, couper ou encore émincer les légumes
- Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires
- Participer à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client (préparation chaude et froide)
- Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel
- Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.
- Préparation des plateaux repas (chaud et froid)
- Plonge manuelle et mécanique

### Expériences

---

- |             |   |
|-------------|---|
| 2023 / 2024 | <b>Différents Stages Cuisinier et commis de cuisine –</b><br>EHPAD Les Tuileries, Marseille 13016<br>EHPAD Regain UNIVI, Marseille 13009<br>CCAS Le PANIER, Marseille 13002 |
| 2013 / 2021 | <b>Aide à Domicile –</b> pour un particulier employeur (préparation des repas)  |
| 1987 / 2006 | <b>Responsable qualité Agroalimentaire – Usine à viandes</b> (Arménie)  |

### Formations

---

- |      |  |
|------|--|
| 2023 | <b>Formation COMMIS DE CUISINE – Dupond Restauration</b> |
| 1987 | <b>INGENIEUR MECANIQUE AGROALIMENTAIRE - BAC + 4</b>     |

### Informations complémentaires

---

Langues parlées : Arménien, Russe (courant), Français

Loisirs : Pâtisserie, Cuisine, Lecture