40847
13014 Marseille (Éligible aux contrats aidés)

Commis de Cuisine/ Aide de Cuisine/ Plongeur

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Aide de Cuisine/ plongeur :

- **Éplucher les légumes**
- **Préparer les entrées froides et chaudes,**
- **Assurer la mise en place de 400 à 500 entrées midi et soir**
- **Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine ou des équipements de la cuisine**

Compétences spécifiques :

- **Connaissance des produits et des machines (lavage rinçage)**
- **Entretien des batteries de cuisine**

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2015	**: Plongeur Crous Universitaires d'AIX-MARSEILLE**		**Marseille**
2014	**: Commis de Cuisine Restaurant Station Alexandre**		**Marseille**
2005-2012	**: Aide de Cuisine/Plongeur Hôtel*** Club MMV (le Panorama)**		**2 ALPES**
2004-2005	**: Aide de Cuisine/ Plongeur Hôtel**restaurant**	**Alpes hôtel**	**La Clusaz**
1990-1996	**: Aide de cuisine/ Plongeur Hôtel****restaurant**	**Belle côte**	**Courchevel**
	Hôtelrestaurant**	**La grange**	**La Plagne**
	Hôtel ****restaurant	**La Brigantine**	**La croix Valmer**
	Hôtel ****restaurant	**Anarpurna**	**Courchevel**
	Hôtel restaurant	**Latitudes**	**ST Raphael**

FORMATIONS

2014 : Formation professionnelle Commis de Cuisine + HACCP AFPA ST Jérôme Marseille

2003 : Formation professionnelle Restauration collective + HACCP FFORC Marseille

1999 : Formation HACCP hygiène en restauration collective centre ORSAC Marseille

1989/1990 : Formation en électroménager centre ADRAFORM Marseille

1977-1979 : Formation en fabrication mécanique lycée technique La Réunion

AUTRES EXPÉRIENCES

2000-2002 : Agent d'entretien et de sécurité Accueil de jour MARCEAU Marseille

1996-1999 : Agent de production en blanchisserie BTMF (initiales BTB) Marseille