



**** *

***** ** *

Bastia (20200)

*****@*****.***

CUISINIÈRE, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 / févr. 2023 Directrice bar brasserie Bastia

LA CLINIQUE MAYMARD

- * Supervision du fonctionnement entre les services par la mise en place de méthodes de communication et la mise à disposition de tout le matériel nécessaire au personnel pour accomplir les missions.
- * Gestion du recrutement : diffusion des annonces, rencontre avec les candidats, augmentation des effectifs et des capacités de production.
- * Suivi de l'activité, analyse des rapports et des indicateurs de performance.
- * Management des équipes, 10 personnes.
- * Organisation d'événements pour maintenir la cohésion des équipes.
- * Gestion des plannings de travail.

août 2019 / oct. 2020

CUISINIÈRE

La flûte Enchantée

- * Encadrement d'une brigade de 3 personnes.
- * Création de menus originaux pour des occasions spéciales selon les exigences des clients.
- * Formation du personnel de cuisine aux techniques culinaires et aux recettes afin de développer les compétences et l'autonomie de tous.
- * Entretien des équipements et du matériel de cuisine.
- * Préparation des plats emblématiques du restaurant.
- * Mise en place d'une relation constructive avec les fournisseurs afin d'obtenir les meilleurs ingrédients possible à un coût concurrentiel.
- * Supervision du bon fonctionnement de la cuisine, contrôle rigoureux des assiettes sur le passe-plat avant leur envoi en salle.
- * Veille au respect des règlements et à l'application des procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE).
- * Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits.
- * Élaboration des menus et de la carte des plats du restaurant.

janv. 2004 /

CUISINIÈRE

LA CLINIQUE MAYMARD

brasserie le 193 - Cheffe de cuisine

Furiani * CDD * 04/2023 - 06/2023

- * Encadrement d'une brigade de 3 personnes.
- * Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits.
- * Élaboration des menus et de la carte du restaurant
- * Entretien des équipements et du matériel de cuisine.
- * Réalisation des commandes hebdomadaires auprès des fournisseurs, négociation des délais de livraison et des tarifs.
- * Préparation des plats emblématiques du restaurant.
- * Mise en place d'une relation constructive avec les fournisseurs afin d'obtenir les meilleurs ingrédients possible à un coût concurrentiel.
- * Supervision du bon fonctionnement de la cuisine, contrôle rigoureux des assiettes sur le passe-plat avant leur envoi en salle.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1999 / aujourd'hui **20 ans de restauration** - BAC
Givet

COMPETENCES

Fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Cinéma, guitare, Cuisine, Vins et spiritueux, Oenologie, Lecture, Cuisine du monde