Maxime Garnier

Chef de partie en cuisine de bistrot

maxime.garnier@exemple.fr - 06 12 34 56 78 - Dijon (21)

PROFIL

Cuisinier de bistrot depuis six ans, chef de partie depuis trois ans dans une brigade de six. Je tiens mon poste en service, je respecte la méthode HACCP et je forme les commis. Je recherche un poste de chef de partie ou de second de cuisine en CDI autour de Dijon.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Chef de partie 2023 - aujourd'hui

Le Comptoir des Halles, Dijon (21)

- Cuisine de bistrot : 80 couverts le midi, 120 le week-end, brigade de six
- Poste sauces et viandes, envoi des plats en service
- Commandes, réception des marchandises et suivi des stocks de mon poste
- Relevés de température et nettoyage du poste après chaque service

Commis de cuisine 2020 - 2023

Brasserie de la Gare, Dijon (21)

- Mise en place, préparation des légumes et des fonds
- Montée en responsabilité vers le poste garde-manger
- Participation à l'élaboration de la carte de saison

FORMATION

CAP Cuisine 2020

Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, Dijon

Formation à l'hygiène alimentaire (HACCP) 2021

Organisme de formation, Dijon

COMPÉTENCES

Cuisine de bistrot - Sauces et cuissons - Mise en place - Fiches techniques - Gestion des stocks et commandes - Méthode HACCP - Travail en brigade

LANGUES

Anglais - notions

CENTRES D'INTÉRÊT

Marchés de producteurs - cuisine à la maison

Exemple gratuit créé avec mes-modeles.topexemples.fr/cv/cuisine/