

Benoit Carle

CONTACT

XXXX, rue XXXX
Joliette (Québec)
111 111-1111
courriel@courriel.com

HISTORIQUE PROFESSIONNEL

Gérant/ Cuisinier 30 ans

Mc Donald, Fabreville
Cage aux sports, Laval
St-Hubert, Saint-Jérôme
Mikes, Berthierville
Terrazza Bravo, Joliette

Installateur de piscines 4 ans

Chef d'équipe
Trévi, Fabreville

Sableur de plancher 7 ans

Marcel Blanchard, Ville Lasalle

Références fournies sur
demande.

SOMMAIRE

Je possède une solide expérience en cuisine et je souhaite mettre mes compétences au service d'une équipe dynamique. Je maîtrise la préparation efficace des repas, la gestion des priorités et le maintien d'un environnement de travail propre et sécuritaire. Je fais preuve d'autonomie, de débrouillardise et d'une grande capacité à m'adapter aux imprévus, tout en assurant une qualité constante et un rythme de travail soutenu.

CHAMPS DE COMPÉTENCES

Cuisine

- Prévoit le matériel nécessaire et effectue la mise en place selon les priorités
- Lit le menu et estime les besoins en aliments
- Prépare, assaisonne et conditionne viandes, poissons, légumes, desserts et autres aliments
- Règle la température des fours, grils et friteuses
- Cuit les aliments selon les recettes
- Monte les assiettes selon les normes
- Supervise le personnel dans la préparation et la cuisson
- Veille à l'entretien de l'équipement
- Nettoie ou fait nettoyer ustensiles et postes de travail
- Range ou fait ranger les aliments en zones contrôlées
- Assure le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Gère les stocks et l'approvisionnement auprès des fournisseurs

ÉTUDES

Diplôme d'études secondaires 1986

École secondaire Curé Antoine Labelle, Laval

**Diplôme d'études professionnelles
Cuisine d'établissement 1988**

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Montréal