

catherine dutrieux

Chef de cuisine

Melesse (35) 3520

sang-marine@hotmail.com

+330779319316

Disposé(e) à déménager n'importe où

Informations personnelles

Date de naissance: 1984-03-03

Niveau d'expérience global: Expérimenté(e)

Secteur: Hôtellerie et tourisme, Management, Restauration

Expérience

Agent de maîtrise

Groupe Leclerc

2020 - 2023

2020 a aujourd'hui :

Chef de cuisine pour une grande enseigne nationale en Mayenne :

Cuisine ouverte avec 5 pol restauration a thèmes.

Je m occupais de l administratif , des fiches recettes , de la supervision des différents poste ;l approvisionnement des marchandises , la création des menus ,les plannings,les Entretien individuels,la supervision du respect des normes alimentaires,la traçabilité .

La formation et la recherches des nouveaux employés...

CHEF GERANT

le bar a goût - belgique

octobre 2017 - août 2020

Élaboration des menus et fiche technique.

Gestion des commandes.

Etablir les plannings et formation du personnel.

Superviser les dressages et les préparations.

Chef de cuisine dans un restaurant semi gastronomique

cuisine dans un restaurant semi gastronomique - Les - Durbuy

septembre 2011 - septembre 2017

migniers

Chef de cuisine (12 employé) De 250 à 400 couverts par service

Chef de cuisine et gérant

hôtel-restaurant belge dans la ville la plus touristique de belgique :durbuy

janvier 2005 - juin 2011

je m occupais des menus, des recettes, de la gestion des commandes, des plannings, de la comptabilité et je dirigeais 8 personnes en cuisine , 6 personnes en salle et 4 dans l hôtel.

Formation

Bac +4 (Maîtrise) en Directrice de restaurant-responsable hotellerie restauration et chef de cuisine

Haute Ecole de la Province de Namur - Bachelier en Gestion Hôtelière - Namur

septembre 2001 - 2004

Niveau Licence en science sociale appliquée

École européenne de Bruxelles IV (Laeken) - Bruxelles

Compétences

- DE VENTE
- TECHNIQUES DE VENTE (10 ans minimum)
- PLATS
- LA CUISINE (10 ans minimum)
- Achats/approvisionnement
- Coordination d'événements
- Planification d'événements (10 ans minimum)
- Cuisine
- Service à la clientèle (10 ans minimum)
- Gestion du personnel (10 ans minimum)
- Recrutement (10 ans minimum)
- Expérience en gestion d'équipe (10 ans minimum)
- Supervision (10 ans minimum)
- Gestion de point de vente (10 ans minimum)
- Sens de l'organisation (10 ans minimum)
- Supervision d'équipe (10 ans minimum)
- Expérience en tant qu'adjoint(e) (10 ans minimum)
- Leadership (10 ans minimum)
- Gestion d'agence
- Expérience en restauration
- Gestion d'une cuisine
- Manipulation de nourriture
- Gestion d'un service de restauration
- Restaurant gastronomique (10 ans minimum)
- Préparation culinaires
- Vente (5 ans)
- Service client (10 ans minimum)

- Vente BtoB (10 ans minimum)
- Vente BtoB (10 ans minimum)
- Support clients (10 ans minimum)

Langues

- Français - Niveau expert
- Néerlandais - Courant
- Espagnol - Débutant
- Anglais - Débutant

Certificats et accréditations

HCCP certification

aujourd'hui

Permis d exploitation

aujourd'hui

Informations complémentaires

COMPÉTENCES

Appréciation gustative

Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats

Contrôler des résultats d'exploitation

Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)

Contrôler le dressage des plats

Coordonner un ou plusieurs services

Définir la politique commerciale de l'entreprise

Dresser des plats pour le service

Élaboration de tableaux de bord

Fiches techniques de cuisine

Organiser un planning du personnel

Outils bureautiques

Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)

Superviser la gestion des stocks

Superviser la préparation des aliments

Superviser le recrutement du personnel

Techniques de vente

Veiller au respect des procédures de travail

Vérifier les éléments d'activité du personnel

CENTRES D'INTÉRÊT

La cuisine, Photographie