

NICOLAS LE NOC

Chef cuisinier/responsable adjoint de restaurant

PROFIL PROFESSIONNEL

Fort de mon expérience, je suis ouvert à de nouvelles opportunités professionnelles. Organisé et énergique, je contribue au bien-être des convives en faisant preuve de polyvalence et de réactivité. Rigoureux, je confectionne les plats dans le respect des normes de sécurité alimentaire.

PARCOURS PROFESSIONNEL

Chef cuisinier/responsable adjoint du restaurant , 04/2018 - Actuel

Chez laura , Longny les Villages - CDI

- Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats .
- Passage des commandes d'achat auprès des fournisseurs.
- Mise en place des postes de travail et organisation de la production culinaire.
- Nettoyage et entretien des équipements de cuisine, des ustensiles et des espaces de travail.
- Inventaire régulier des stocks de marchandises.
- Comptage du fonds de caisse, rangement de la monnaie et des espèces pour la mise au coffre.
- Gestion des règlements clients (chèques, espèces, carte bancaire), remise des tickets de caisse.
- Comptage de la caisse et réalisation de dépôts réguliers.

Cuisinier, 03/2010 - 03/2018

Jacky Deshouilles traiteur , La ferté vidame - CDI

- Nettoyage de la station de travail, du matériel et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Passage des commandes d'achat auprès des fournisseurs.
- Mise en place des postes de travail et organisation de la production culinaire.
- Réception des marchandises, contrôle de la quantité et de la qualité des produits, stockage en chambre froide et en réserve.
- Préparation et cuisson des mets selon les fiches techniques et les directives du chef cuisinier.

Apprenti chocolatier , 09/2009 - 08/2010

Michel cluizel chocolaterie , Mesnils sur iton - CDD

Apprenti cuisinier, 09/2007 - 08/2009

Jacky Deshouilles traiteur , La ferté vidame - CDD

Apprenti pâtissier, 09/2005 - 08/2007

Jacky Deshouilles traiteur , La ferté vidame - CDD

FORMATION

CAP, Chocolatier , 09/2009 - 08/2010

CFA des chaises - Le coudray 28630

CAP, Cuisinier , 09/2007 - 08/2009

CFA des chaises - Le coudray 28630

CAP, Pâtisserie , 09/2005 - 08/2007

CFA des chaises - Le coudray 28630

LANGUES

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Sport automobile
Passion pour la rénovation



12 lieu dit la joudière, 28340, La Chapelle-Fortin

0610955377

nicolaslenoc@hotmail.fr

33 ans / 14.09.1990

Française

Permis B

Concubinage

COMPÉTENCES

- Goût Du Travail Bien Fait
- Relation Fournisseurs
- Normes D'hygiène
- Approvisionnement
- Dressage Des Plats
- Gestion Du Stress
- Travail En Équipe
- Sens De L'anticipation
- Sens De L'organisation
- Normes HACCP
- Pâtisserie
- Organisation
- Rigueur
- Gestion Des Stocks
- Créativité
- Techniques De Cuisson
- Relation Client
- Bon Sens Relationnel
- Prise De Décision