

NENGUI BATHELEMY JEAN PIERRE

CUISINIER

umanressources@gmail.com



2010 20e rue Laval Québec H7R2M4



Sommaire

Cuisinier créatif et très apprécié, avec une expérience éprouvée dans la création et le maintien d'une croissance remarquable des restaurants, grâce à l'offre d'une expérience client inégalée. Nous souhaitons apporter des compétences à un nouveau rôle consacré au développement de concepts et à l'exploitation de restaurants de haute qualité..

Parcours Académique

École primaire du centre Ebolowa – Cameroun

Certificat d'Étude Primaire C.E.P 2005 - 2008

Centre de Formation Technique d'État. Ebolowa – Cameroun

Technicien en Mécanique 2013 - 2015

Centre d'Excellence de Formation aux Métiers d'Art en Innovation Technologiques Et Entrepreneuriale Ebolowa – Cameroun

Formation Hôtellerie, Restauration et Tourisme
Spécialiste : Hébergement (Réceptionniste Gouvernant)
2018 - 2020

Langue

- French

Expérience professionnelle

Hôtel de BENG0 d'EBOL0WA (Centre, Cameroun)

RESTAURATEUR – CUISINIER | 2020 - Present

- Préparer les menus et élaborer les plats,
- Sélectionner les produits pour la réalisation des menus.
- Réaliser les cuissons des aliments.
- Soigner le dressage des assiettes.
- Nettoyer la cuisine, en fin de service.
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène.
- Restaurants à thème (grillades, poissons, soupes).
- Restauration rapide (pizzerias, crêperies), chez les traiteurs

Compétences

- Savoir-faire dans l'organisation
- La planification du travail
- Word, Excel, Power Point
- Capable de travailler en équipe ou seul
- Communication et esprit d'équipe.