REMI D'HORNES



CONTACT

47 RUE CHARLES BUQUET 62880 VENDIN LE VIEIL dhornes@hotmail.fr 0659721348



PERMIS B



LANGUES

Anglais: Intermédiaire



COMPÉTENCES

Procédure de cuisson sous vide



Procédure de nettoyage et de désinfection



Règles de l'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP





EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

07/2019 - 08/2019 : MARIUS À LA PLAGE-LA CROIX VALMER(83)

SERVEUR

08/2018 - 10/2018 : SARL J&J-RAMATUELLE(83)

CUISINIER

*Doser des ingrédients culinaires *Éplucher des légumes et des fruits *Dresser des plats pour le service

05/2018 - 08/2018 : ATELIER WERNER FRATERS DECORATION-LA MOLE(83)

PEINTRE

*Peinture à l'ancienne à la chaux. *Appliquer des gammes de peintures, vernis, enduits ou laques. *Monter un échafaudage.

04/2017 - 09/2017 : COULEURS JARDIN-LA CROIX VALMER (83)

COMMIS DE CUISINE

*Dresser les entrées et les déserts pour le service (Présentation, assemblage, finition) *Mise en place du poste de travail *Nettoyage de la cuisine, ustensiles, équipement de cuisine

07/2016 - 08/2016 : COULEURS JARDIN- LA CROIX VALMER (83)

COMMIS DE CUISINE

*Dresser les entrées et les déserts pour le service (Présentation, assemblage, finition) *Emballer les préparation, les produit, les étiqueter(Date de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide *Doser et mélanger les produits et ingredients

09/2014 - 06/2016 : HOSTELLERIE BERARD ET SPA 1*-LA CADIÈRE D'AZUR (83)

APPRENTI CUISINIER

*Effectuer l'épluchage et lavage des légumes/fruits *Préparer le plan de travail, les ustensiles de cuisine et mettre en marche les équipement *Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements de cuisine



FORMATIONS

2020 : DAEUB - Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent

Délivré à La Faculté Des Sciences Jean Perrin-Lens(62)

2016 : CUISINIER - CAP, BEP ou équivalents - Hôtellerie restauration

Délivré Au Centre de Formation pour Adulte du Beausset