

## Curriculum Vitae / Commis de cuisine

### Expérience professionnelle

**Avril 2024 – Octobre 2024 • Hôtel-Restaurant Le Val des Sources • Commis de cuisine**

- Mise en place chaud et froid
- Dressage des entrées et desserts

**Avril 2023 – Octobre 2023 & Juillet 2022 – Octobre 2022 • Hôtel-Restaurant Le Val des Sources • Employé polyvalent**

- Plonge, service en salle, ménage des chambres/salle à manger, commis de cuisine

### Formation

Septembre 2024 – 3 jours • Cuisine du monde • Formateur : AFC groupe

Septembre 2023 – 3 jours • Pâtisserie de restaurant • Formateur : Pierrick Charmasson maison Voxia

Octobre 2023 – 3 jours • Formation créativité culinaire • Formateur : Thierry Fournet

2019 - 2022 • Master de Géographie • Université Grenoble-Alpes

### Compétences

- Réalisation de recettes préétablies : sauces, bouillons, marinades, pâtes fraîches, Oreilles d'âne (raviolis gratinés, plat traditionnel des vallées du Valgaudemar et Champsaur), génoise, panna cotta...
- Fabrication des entrées à partir de matières premières brutes
- Vider et lever les filets d'un poisson
- Employer un protocole pour la mise sous vide de produits alimentaires

### Centres d'intérêt

Bénévole pour l'association Chez Bernie, cantine participative et solidaire à Gap. Proposition de menu pour les cantines, préparation des repas, service.

Je suis aussi passionné de photographie ancienne. Je propose de manière amateur des prestations de portrait avec des techniques de prises de vue inspirées des débuts de la photographie. Ainsi que des reportages photo pour des particuliers ou des associations.

27, route du Chapelet  
05000 Gap

Tél.  
06 42 51 94 76

arthurjury@hotmail.fr

Né le 25/03/1995  
29 ans

Permis B

Prévention et secours  
civique niveau 1