

Curriculum Vitae / Commis de cuisine

Adresse :
27, route du Chapelet
05000 Gap

Tél.
06 42 51 94 76

Mail :
arthurjury@hotmail.fr

Né le 25/03/1995
29 ans

Permis B

Prévention et secours
civique niveau 1

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

Je suis bénévole pour l'association Chez Bernie depuis 2 ans. C'est une cantine participative et solidaire à Gap, qui propose à des bénévoles de venir cuisiner pour se rencontrer et échanger autour de la préparation d'un repas. En tant que bénévole je propose des menus, prépare des fiches recettes, anime des cantines ou encore participe à la gestion de l'approvisionnement.

Je suis également 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.