

FREDERICK PAQUETTE

Journalier

PARCOURS PROFESSIONNEL

Aide-cuisinier, 08/2022

Maurice Pizzeria, Waterloo - CDI

- Préparation des aliments en respectant les méthodes prescrites en respectant le standard requis. Autant durant le service et la liste provisoire pour la journée. Utilisation de friteuse, plaque de cuisson, rond chauffant à induction, four à pizza et four.
- Étirer des pâtes pizzas sur place et remplissage pour confection de pizza avant cuisson tout en respectant les bons de commandes.
- Remplissage de frigo et congélateur en vue de ne pas manquer d'aliment. S'assurer du respect de la rotation des aliments en remplissant la tâche au même moment pour éviter les pertes causées par une mauvaise rotation.
- Former de nouveaux employés aux méthodes utilisées pour préparation et confection d'aliment. Ainsi, règlement et consignes générale ou spécifique dans l'environnement de travail.
- Répondre aux téléphones pour les prises de commandes en livraison ou ramassage sur place. Utilisation du français ou l'anglais pour inscrire la commande correctement et de la répéter pour s'assurer d'aucune présence d'erreurs à cause d'une incompréhension.
- Lavage de vaisselle en tout temps durant les temps libres ou lorsqu'il est absolument nécessaire pour continuation du service ou pour aide au plongeur.
- Entretien de l'environnement de travail constant pour assurer la propreté et la sécurité de l'espace. De plus, entretien des outils aussi utiliser pendant le service et à la fermeture.



3 Chemin Du Domaine,
Saint-Étienne De Bolton



819-570-7928



fred1510@hotmail.ca

COMPÉTENCES

- Application des consignes sanitaires
- Modalités d'accueil
- Gestion des stocks
- Formation du personnel
- Organisation des commandes
- Tenue de caisse
- Préparation des recettes
- Supervision du personnel
- Manipulation des aliments
- Nettoyage et organisation
- Mémorisation des menus
- Compétences en communication
- Approvisionnement et réapprovisionnement
- Polyvalence
- Pratiques de livraison de commandes
- Inspection alimentaire
- Nettoyage et entretien de l'équipement
- Prévention de la détérioration des aliments
- Développement d'application avec le langage python et utilisation de langage pour page web et design.

Étude de secondaire 5, 09/2012 - 08/2017

Collège du Mont-Sainte-Anne -
Sherbrooke, QC -

Chimie, Physique et Anglais enrichie.

Formation langage Python, 09/2012 - 08/2017

Udemy - Web en ligne -

Python, SQL, HTML, CSS, DJANGO.

Sushman, 11/2020 - 02/2021

Aki sushi, Sherbrooke - CDI

- Prise de commande auprès de la clientèle après les avoir conseillés sur les spécialités offertes, menant à leur préparation pour un service sur place.
- Cuisson de légumes ou protéines en respectant la durée prescrite par instructions et en veillant à ne pas la dépasser, certifiant ainsi l'obtention de la texture idéale.
- Nettoyage de l'espace de travail à l'aide de désinfectant pour dégraisser et désinfecter les surfaces, évitant ainsi de servir de la nourriture contaminée à la clientèle.
- Découpe de protéines ou légumes conformément à les recettes en préparant les quantités nécessaires à la réalisation de la commande, assurant ainsi le meilleur goût et aspect possibles.
- Service des plats cuisinés aux clients en leur remettant leur commande et en demandant s'ils disposent de tout le nécessaire, garantissant ainsi leur satisfaction.
- Réception des commandes en vérifiant leur ordre chronologique et en repérant les ingrédients nécessaires à leur préparation.

Responsable de soir, 01/2020 - 11/2020

Métro, Magog - CDI

- Rangement des marchandises selon leur date de péremption et leurs conditions de conservation pour éviter tout gaspillage alimentaire.
- Contrôle de l'état de conservation des produits périssables afin de garantir une qualité de produit optimale à la clientèle.
- Commande des articles par jour en moyenne auprès des différents fournisseurs de l'épicerie, par téléphone, email, courrier ou rendez-vous physique.
- Disposition des produits sur le lieu de vente en veillant à ne pas les laisser dans le passage afin d'optimiser la circulation des clients au sein des rayons.
- Mise en rayon des différents articles reçus selon la méthode de présentation afin d'obtenir une meilleure visibilité.
- Tâches d'entretien afin d'assurer la propreté du point de vente (poste de travail, locaux), utilisation des produits de nettoyage adaptés en respectant les règles d'usage.
- Participation aux animations commerciales (soldes, rabais), aménagement des rayons selon le plan d'implantation, étiquetage des remises, renseignement des clients sur les événements en cours.
- Aménagement des rayons selon les techniques de merchandising, de manière à les rendre attractifs et à susciter les envies d'achat, vérification de l'affichage correct des prix.
- Réception des arrivages de marchandises, vérification de leur état et mise à l'écart des produits détériorés, rangement des articles dans l'espace de stockage et dans les rayons selon les besoins.

Commis d'épicerie, 10/2018 - 01/2020

Tradition , Eastman - CDI

- Information de la clientèle sur les promotions en cours et sur leurs avantages, présentation des produits soldés et des remises, tenue du discours commercial demandé par le gérant.
- Commande de marchandises, renseignement des fournisseurs en indiquant les références produits et les quantités souhaitées, envoi des documents aux fournisseurs après validation du gérant.
- Tâches d'entretien afin d'assurer la propreté des espaces de vente (comptoirs, allées, poste de travail), remise en ordre des produits dans les rayons si besoin, fermeture du département.
- Rapport d'activité quotidien auprès du gérant, rapport sur les besoins d'approvisionnement, transmission des remarques de la clientèle, participation aux réunions d'équipe.
- Vérification de la fraîcheur des fruits et légumes dans les étals, contrôle des dates limites de consommation des produits frais, retrait des articles périmés.
- Réception des livraisons, manutention des cartons avec les postures appropriées, déballage et rangement de la marchandise dans la réserve et dans le magasin, étiquetage des produits.
- Étiquetage des articles et mise en place des affichages dans le magasin afin de signaler clairement les promotions proposées à la clientèle.
- Gestion courtoise des réclamations des clients en écoutant attentivement leurs doléances et en leur proposant une solution satisfaisante quand la responsabilité du magasin est engagée.

Aide-cuisinier, 10/2017 - 10/2018

McDonald, Sherbrooke - CDI

- Participer à l'élaboration de plats et de mets en respectant des fiches techniques rédigées par un chef cuisinier pour ne pas dénaturer le goût d'un plat final.
- Respecter la chaîne du froid en vérifiant la bonne température des denrées à l'aide d'un appareil de mesure thermomètre afin d'éviter tout risque sanitaire.
- Préparation en amont de l'ensemble du matériel et des aliments nécessaires à l'élaboration des plats pour assister le cuisinier et augmenter son rendement de rapidité.
- Entretien du matériel de cuisine, tels que les plans de travail, les pianos de cuisson et l'aiguisage des couteaux, entre chaque rush.
- Application des règles d'hygiène et de sécurité dans l'ensemble des locaux de l'entreprise, afin de maintenir un niveau de propreté optimal.
- Gérer les bons de commande dans l'ordre en regroupant les mêmes plats commandés par des clients dans le but de permettre de ne pas répéter les mêmes gestes à quelques minutes d'intervalle.