

Jeremie Fortin

Bécancour (Québec) G9H 3S2

☎ : 581-777-4756

✉: jeremifortinn@gmail.com

Bilingue : Français / Anglais

PROFIL PROFESSIONNEL

- Connaissances informatiques :Python, C++, Javascript;
- Capacité de discuter aisément;
- Possède une autonomie et une bonne discipline de soi;
- possédant de l'expérience en tant que cuisinier et chef d'équipe;
- Dispose d'une capacité d'apprentissage rapide et une grande curiosité;
- Capacité à diriger et s'assurer du bon fonctionnement d'un équipe ;
 - Capacité de prise de décisions et rapidité d'exécution;
 - Aisance à travailler dans des conditions diverses ;
 - Sens des responsabilités et tolérance au stress.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

SERVICE A LA CLIENTÈLE(MAGASINIER)

Base militaire Valcartier, Suite Exacta

2024-2025

- Fournir un service à la clientèle à diverses parties prenantes afin de traiter les demandes relatives à l'attribution de chambres, aux services, à l'entretien et aux réparations;
- Répondre à toutes les demandes par téléphone, par courrier électronique et en personne par les candidats et les locataires, ainsi que les collègues.
- Élaborer et tenir à jour des feuilles de calcul, des bases de données et de nouvelles procédures;
- Attribuer ou recommander l'attribution de chambres et tenir à jour dans une base de données;
- Recevoir, vérifier les données et produire des rapports sur une variété d'informations;

CUISINIER / CHEF-CUISINIER

L'oeufrier

2018 à 2019

Forces armées canadiennes

2021 à 2024

- Superviser l'ensemble des opérations en cuisine (propreté des cuisines et des équipements, respect des standards de qualité et de la fraîcheur des aliments, etc.);
- Superviser la préparation et la cuisson des mets;
- Gère les ressources humaines (embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation du rendement, gestion des conflits, etc.).
- Concevoir et élaborer des menus variés et conformes aux valeurs nutritives;
- Coordonner le travail des aides de cuisine;
- Créer de nouveaux produits ou nouvelles recettes selon les nouvelles tendances culinaires;
- Évaluer les besoins en aliments et les frais qui s'y rattachent;
- Voir aux réquisitions et aux commandes de nourriture, d'équipement et de vaisselle;
- Cuire les aliments et les goûter pendant la cuisson;

- S'assurer que les plats sont servis dans un ordre donné;
- Vérifier que les normes de sécurité et d'hygiène sont respectées;
- S'occuper de l'entretien, de l'équipement et des aires de travail.

FORMATIONS

CERTIFIED ASSOCIATE PYTHON PROGRAMMER (PACP)

2025

Python Institute

CERTIFICATION UNIVERSITAIRE EN SOFTWARE DEVELOPMENT

Coding for veteran et Boot.Dev

2025 (En cours)

CERTIFICAT DE QUALIFICATION CUISINIER

Forces Armées Canadiennes

2022

AUTRES FORMATIONS

- Cours de premiers soins;
- Formation en gestion de conflits;
- Formation sur le leadership;
- Relation de travail et gestion financière;
- Formation de sensibilisation en sécuriter radio;
- Sécurité informatique et médiatique;
- Prévention sur le suicide et l'intimidation;
- Formation sur la violence conjugale et relation saine au travail;
- Formation sur l'éthique des minorités et autochtones .

BÉNÉVOLATS

Guide Touristique, Maison Kempffer

Emballeur, La guignolée

RÉFÉRENCES

Elles vous seront fournies sur demandes