

Julien Sarran-Pairet

Cuisinier : Mon expertise et ma créativité au service de votre restaurant

A propos de moi

Issu d'une famille de restaurateurs, devenir cuisinier a été pour moi une évidence. Aujourd'hui, fort d'une expérience de 8 ans, je souhaite contribuer à la réussite de votre restaurant en vous offrant tout mon savoir-faire.

Expériences Professionnelles

Chef Cusinier | Honfleur | Oncle Scott's

10- 2018 / 01-2022

- Créer une carte de cuisine d'inspiration franco-américaine
- Adapter les plats pour la vente à emporter pendant le confinement
- Calculer les prix de revient pour chaque élément de la carte
- Gérer les contacts avec l'ensemble des fournisseurs et négocier les prix
- Trouver des emballages personnalisés et adéquats pour le transport

Chef de partie | Paris | La Tortue

10- 2015 / 01-2018

- Gérer l'élaboration des entrées et le poste des sauces liés au menu
- Créer des entrées à la carte en accord avec les produits de saison
- Diriger les commis et accueillir les nouveaux entrants dans la brigade
- Contrôler la propreté des plans de travail et des réfrigérateurs
- Promouvoir la gastronomie normande auprès des touristes à travers la carte

Chef de partie | Paris | L'Oresto

10- 2010 / 01-2015

- Assurer les mises en place pour optimiser le temps de service
- Dresser soigneusement les plats chauds et des entrées
- Assister le chef pendant de grands services
- Faire l'inventaire des stocks dans les chambres froides et l'économat
- Vérifier les arrivages journaliers et contrôler les températures.
- Faire la plonge selon la fiche technique et utiliser les produits adéquats

Formation

BAC PRO Cuisine - Lycée François Rabelais à IFS

- Réalisation de recettes (entrées, plats, desserts)
- Techniques de cuisson (four, plaques, friteuse)
- Organisation d'un service en conditions réelles
- Validation du HACCP 1 pour l'hygiène des locaux
- Restauration en anglais



Contact

- 📞 +336 01 02 03 04
- ✉ votre.nom.prenom@gmail.com
- 📍 Marseille, France
- 🌐 [linkedin.com/votre-profil](https://www.linkedin.com/votre-profil)

Compétences

- Faire preuve de créativité culinaire
- Réaliser des plats dans le respect des normes d'hygiène
- Élaborer un menu en suivant la saisonnalité des produits
- Mener une équipe d'une dizaine de personnes, tous postes confondus
- Travailler avec des fournisseurs en circuit court

Qualités

- Organisé et ponctuel
- Rigoureux / leader
- Créatif
- Apte à travailler sous la pression

Centres d'intérêt

- Randonnées en famille et/ou avec des amis
- Pâtisserie sans gluten
- Lecture de romans d'aventures