

Jeremy COLLET

1093 Avenue de Maurin
Bat D16 Apt d611
34070 Montpellier

Né le 9 Janvier 1987 (32 ans)

Tél : 06 51 96 16 17

email: freedom.fighta@laposte.net

LinkedIn : [linkedin.com/in/jérémy-collet-49b420193](https://www.linkedin.com/in/jérémy-collet-49b420193)



Formation

| | |
|------------|--|
| 2019 | Bac Pro Cuisine OBTENU (2019) |
| 2012 | Formation HACCP |
| 2004- 2006 | CAP cuisine OBTENU (2006) à la chambre des métiers de La Rochelle |
| 2002-2004 | Lycéen au Lycée Général Saint Exupéry à La Rochelle |

Expérience Professionnelle

| | |
|---------------------------------------|--|
| Depuis septembre 2019 | En reconversion professionnelle dans le Développement par le site https://openclassrooms.com . J'ai choisies le parcours Développeur d'application Python . Lors de cette formation j'aurais à réaliser 13 projets divers qui me permettront de développer des compétences comme apprendre à coder en Python, analyser les besoins d'un client, développer une plateforme web, créer des scripts pour le web ou encore améliorer un projet existant |
| Actuellement (Depuis Juillet 2013) | Chef de cuisine au Multi-accueils les Lilas à Montpellier Gestion de la cuisine. Elaboration de menus diététiques (sur 7 jours midi et soir). Commandes directes et gestion des stocks. Calcul de coûts. Production culinaire en liaison chaude et froide. Réalisation des entrées, plats, desserts. Application de la méthode HACCP. Mise en place et application du Plan de Maitrise sanitaire. Démarche Qualité. Elaboration de semaines à thème. <u>50 couverts enfants/jour + 15 couverts adultes/jour</u> |
| De Mars 2012 à fin juillet 2013 | Chef de partie au CCAS (restaurant d'entreprise EDF) à Montpellier |

Réalisation de plats du jour en liaison chaude uniquement. Une semaine sur deux au chaud (l'autre semaine au dessert) 120-170 couverts/jour

| | |
|------------------------------------|---|
| De Nov.2010 à Déc.2011 | En Voyage : Guyane, Ukraine, Thaïlande, Cambodge. |
| De Oct. 2009 à nov. 2010 | Chef de Partie grillade à la brasserie La Taverne de Maître Kanter à préparation des plats du jour. Respect de la méthode HACCP, poste chaud grillades viandes/poissons, mise en place pour la journée (desserts, sauces, garnitures etc...) <u>400 à 1000 couverts/jour</u> |
| De Oct.2008 à août 2009 | Cuisinier pour la maison d'hôte Chez Chris à Saint-Pierre de La Réunion : travail de produits culinaires locaux (fruits, légumes tropicaux, poissons...) préparation de cuisine créole réunionnaise (carris, rougails (cuits et crus), fritures(samoussas, bonbon piments...) |
| De Mars 2008 à Sept. 2008 | Chef de Partie au chaud au restaurant A côté de chez Fred de La Rochelle. Même emploi et conditions de travail qu'en 2007 |
| De Déc 2007 à Mars 2008 | Chef de Partie au chaud (même travail que dans l'enseigne de la Rochelle) au restaurant A côté de chez Fred à l'île de Ré (Restaurant traditionnel poisson frais et fruits de mer) <u>10 à 40 couverts/jour</u> |
| De Juillet 2007 à Nov. 2007 | Chef de Partie au restaurant A côté de chez Fred à la Rochelle. Restaurant traditionnel exclusivement poissons frais et fruits de mer .Chef de partie préparations chaudes, réalisations de sauces ,garnitures, préparation et cuisson des poissons et fruits de mer (écaillage,vidage,levage de filets...) plonge et entretien de la cuisine, gestion des stocks. <u>40 à 150 couverts/jour</u> |
| De Janv. À Juin 2007 | Chef de Partie à l'hôtel-restaurant La Belle Etoile situé à la Rochelle. Unique employé de cuisine : gestion des stocks et préparations chaud et froid, élaboration de plats du jour, entretien de la cuisine, plonge. <u>10 à 30 couverts/jour</u> |
| De Août à Octo. 2006 | Cuisinier (poste tournant) à la Brasserie Le Delphin à La Rochelle. Cuisinier au chaud, préparations desserts, fruits de mer, parage des viandes , cuissons, préparation sauces, dessert, taillage de légumes. <u>150 à 450 couverts/jour</u> |
| Juillet 2006 | Cuisinier au restaurant traditionnel Le Cargo à La Rochelle. Poste au chaud, préparation des plats du jour, cuisson viande,des moules. préparation des sauces, plonge. <u>100 à 200couverts/jour</u> |
| 2006 CAP 2ème année mise | Apprenti à l'Hacienda del sol .Spécialités mexicaines. Préparation chaude, en place (sauces, plats du jour, découpe des viandes) aperçu de gestion des stocks. <u>50 à 150 couverts</u> |
| 2005- CAP 1ère Année | Apprenti au Brussels Café à la Rochelle (Brasserie belge) Choucroutes , viandes .. Acquisition des recettes de base , élaboration chaudes et froides , travail de rapidité ,tenu d'un poste (Pans cotas , flammekueche, entretien , gestion de la mise en place et des stocks pour le seul poste a charge) <u>150 à</u> |

Compétences

- **En cuisine :**

- Rapidité, dynamisme, organisation.
- Gestion un poste de A à Z (préférence pour le chaud).
- Connaissance approfondie de la cuisine Française, Créole, Thaïlandaise, végétarienne, sans gluten et sans produits laitiers.
- Application de la méthode HACCP (contrôle et respect des seuils critiques de températures, prise d'échantillons témoins, désinfection des locaux, de la plonge, application d'un Plan de Maitrise Sanitaire(PMS).
- Service aussi bien au chaud qu'aux entrées ou aux desserts.
- Habillage et cuisson des poissons. Parage, découpe et cuisson des viandes. Préparation et cuisson des fruits de mers.
- Elaboration des desserts et des pâtisseries.
- Elaboration de plats de jour (entrée, plat, dessert).
- Gérer une équipe et la relation cuisine/salle.
- Réception et contrôle des commandes.

- **En gestion :**

- Gestion des stocks, calcul de prix de reviens et de coûts.
- Relation, négociations et commandes directes auprès des fournisseurs.
- Utilisation de logiciel de gestion des stocks (nutridata), création et utilisation d'outils de gestion via Excel.
- Création et élaboration de menus diététiques dans le respect des conseils du GEM-RCN.
- Démarche qualité (connaissance et mise en valeur des produits labélisés, des circuits courts...)
- Création d'un Plan de Maitrise Sanitaire pour une cuisine.

En langue:

- Anglais : Très bon niveau parlé et écrits
- Espagnol : notion parlé et écrits