

MATHIEU LEMAIRE

Né le 22/11/1993, permis B et véhicule

DOMAINE DE LA CUISINE

QUALITES

Autonomie, rigueur
respect des normes d'hygiène
Créatif et responsable

CONTACT

Tél. : 06 62 25 30 69

Mail :
kronnetv83390@gmail.com

32 rue d'allouagne
62151 Burbure

INFORMATIQUE

Word, Excel, PowerPoint...
Messagerie
Navigation Internet
Réseaux sociaux

Compétences professionnelles

Eplucher et laver les fruits et légumes
Préparer les viandes et poissons (brider, barder, vider, trancher, désosser)
Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires
Préparer les sauces, faire des émulsions
Cuire et réchauffer les viandes et poissons
Dresser les plats pour le service (présentation, décoration, assemblage, finition)
Création du menu du jour
Gestion des stocks
Application des règles d'hygiène
Mise en application de la marche en avant des stocks
Entretien de l'espace de travail et des ustensiles

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

01/2022 -11/2022	Chef de cuisine La Soustraction, Fruges (62)
11/2019-11/2021	Chef de partie (CDI) Au Bureau, Liévin (62)
09/2019-11/2019	Cuisinier (CDD) Restaurant de la Gare, Achiet le Grand (62)
01/11/2017	Cuisinier (CDI) Amarine, Arras (62)
03/2017	Cuisinier (CDD d'insertion) Restas du cœur, Beaurains (62)
01/2017	Intérimaire pour Adecco (1 journée) Cheminée Philippe
12/2016	Cuisinier (1 semaine) Foyer Anne Franck , Arras (62)
12/2016	Stagiaire (1 semaine) Les 3 Brasseurs, Bruay la Buissiere (62)
2015 / 2016	Commis de cuisine (13 mois) Restaurant Le Bellevue, Mers-les-Bains (76)
2015	Agent de nettoyage (4 mois) Ets. Vapeur Matic, Saint Pierre et Miquelon (97500)
2014	Employé polyvalent du bâtiment (6 mois) Ets. Construction des Iles, Saint Pierre et Miquelon
2013 / 2014	Paysagiste (12 mois) Ets. ASPI, Pierrefeu du Var (83)