

KEVIN QUILLET

restauration

Diplômes et Formations

C.A.P Cuisine Obtenu /
délivré par le C.F.A de Caen

Expériences professionnelles

Cuisinier **Le vivier** Trouville-sur-mer / D'avril 2013 à octobre 2018
écailler

Cuisinier **Le Chastillon (trouville-sur-mer)** / De décembre 2012 à mai 2013
Chef de partie

Cuisinier **La Bouchée** Londres / De mai 2012 à novembre 2012

Cuisinier **Le beach hotel (trouville-sur-mer)** / De juin 2011 à mai 2012
Commis de cuisine

cuisinier **Le belvédère (Honfleur)** / D'avril 2008 à octobre 2010
apprenti cuisinier

Compétences

Conditionnement des aliments

Modes de cuisson des aliments

Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)

Connaissance des normes HACCP.

Gestion d'équipe.

Préparation des mets selon leur mode de production culinaire

élaboration des plats chauds et froids

✉ HEROS40@HOTMAIL.FR

📍 1 RUE DU VERMONT,
HONFLEUR, FRANCE

📅 Né le 05/07/1992

📄 Permis A1
Permis B
Permis AM

🚗 Véhicule personnel

✈ Toute La France

☎ 0613623108

Langues

Anglais

Voyages

expérience à l'étranger Japon,
Thaïlande, Angleterre, Maroc, Tunisie

Centres d'intérêt

l'informatique

la pâtisserie

le Japon

Le sport (en général)

les jeux vidéo on-ligne

voyages à l'étranger