

# 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  
**Aide cuisine** **DAIWA SUSHI** Tokyo / De décembre 2012 à février 2013  
**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