

Hervé Cunier - 40 ans

13B route d'Arbessieux
73310 Ruffieux
herve21200@gmail.com
09 50 96 84 28
Véhicule personnel

EMPLOYÉ POLYVALENT RESTAURATION RAPIDE / BOULANGERIE

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2014 - 2017 : **Aide cuisinier plongeur** -
Restaurant le Saint Inn Brisons - Saint
Innocent

2005 - 2005 : **Aide cuisinier plongeur**
Restaurant La Bouerotte Beaune

2002 - 2004 : **Aide cuisinier plongeur**
Restaurant L'ouvrée 3 étoile - Beaune.

1998 -1999 : **Apprenti Cuisinier** - Le Central
restaurant 3 étoiles à Beaune

AUTRES EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2006 - 2016 : Cariste CACES 3 et 5 /
Opérateur de saisie SAP – Entreprise du
domaine de la logistique

FORMATION

2018 : Formation HACCP, Permis
d'exploitation

1998 -1999 : Niveau CAP Cuisine

1995-1997 : Niveau CAP BEP Métalliers

COMPETENCES CULINAIRES

- Mettre en marche des équipements de cuisine
- Préparer des ustensiles de cuisine, plan de travail
- Éplucher des légumes et des fruits, les viandes
- Doser des ingrédients culinaires
- Cuire des viandes
- Dresser des plats pour le service
- Entretenir un outil ou matériel, des équipements, poste de travail
- Réceptionner et stocker les produits

COMPETENCES TECHNIQUES

- Mettre en œuvre les règles du respect de la chaîne du froid
- Respecter les procédures de conditionnement, de nettoyage et de désinfection
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Mettre en œuvre les règles et consignes de sécurité

COMPETENCES INFORMATIQUES

Word, Excel, Outlook, SAP, notepad++,
Photoshop, After Effect, Filezilla

CENTRE D'INTÉRÊT

Moto, Balade, Jeu, Programmation,