

BECHERAND SAMUEL 25 ANS

| +33 07.77.45.49.55 | becherandsamuel@hotmail.fr

Chef cuisinier indépendant

Takeachef.com Becherand.

Recherche emploi.

Je suis quelqu'un de très réactif, soigné, travailleur, dynamique et autonome.

Excellent dans la gestions d'équipe et culinaire.

La ponctualité est primordiale à mon égard et ayant déjà pu faire preuve de mes capacités dans d'anciens restaurants, je serai être un élément indispensable dans notre domaine.

Je suis disponible constamment au 0777454955 pour toutes questions relatives a l'emploi.

Diplôme | Date d'obtention

CFG. 2016

Expérience

Relais Alsace Lorraine. 88 Hôtel ***

Apprenti cuisinier/ du 09/2016 au 06/2018

Prise de poste en tans qu'Apprenti Cuisinier.

J'ai pu apprendre toutes les bases de la cuisine.

La Veneto. 88

Cuisinier/ du 12/2018 au 03/2020

CDI dans un restaurant italien très apprécié de nos régions. J'ai remplacé un cuisinier pendant plusieurs mois, puis pris ca place suite à un non retour. Mon rôle était d'assurer toute la préparation et le rush des desserts seul. Si besoin je devais aider le personnel des entrées pour des préparations ou le dressage.

La cantine les bambous. 83

Chef de partie (Saisonnier)/ du 04/2020 au 10/2020

Dans un petit restaurant thaïlandais, je suis arrivé en tans que chef de partie tournant.

Former pour être en charge des entrées et desserts, j'étais accompagné d'un ou deux cuisinier(s) en fonction de la saison.

Préparations, mise en place, service, livraisons, prise de commandes, etc... les devoirs classiques d'un chef de partie.

Hôtel de la Bastide de St-Tropez. 83 Hôtel *****

Chef de partie desserts (Saisonnier) / du 02/2021 au 11/2021

Mon rôle était de contrôler la partie dessert (création et service) et d'aider aux autres postes des que nécessaire.

Je devais aussi contrôler le stock car j'étais en charge des commandes et de la réceptions.

J'étais en charge du petit déjeuner seul, du room service seul les jours de fermeture du restaurant (2 jours par semaine). J'effectuais donc les entrée, plats et dessert du room service seul chaque Lundi et Mardi.

Postkutsch. Luxembourg

Second de cuisine/CDi/ du 12/2021 au 08/2022

Arrivé dans restaurant noté au Gault et Milo j'ai pu secondé le chef de cuisine en poste. J'ai pu effectuer de la gestion des commandes/stock, réalisation des fiches techniques, les services ainsi que la production au départ du chef de cuisine. Seul avec un coéquipier et quelques intérimaires, nous avons du prendre la responsabilité du restaurant. (Autres compétences acquise du poste : calculs des coûts et reviens de chaque plats, gestion des planning, suivie des normes HACCP, Protocole du nettoyage et des températures, formation stagiaire/apprentis, création des menu de la semaine et leurs flyers, gestion des buffets et autres événements.

Hotel Bel Air **. Luxembourg**

Chef de Cuisine CDi/ du 08/2022 au 01/2024

Au sein d'un hôtel renommé mon rôle était la gestion de la cuisine . Créations, réalisation , et calculs étaient à l'œuvre. Je devais établir les cartes , calculs et coûts de reviens, gestion planning cuisine, gestion du recrutement, gestion du marketing avec établissement de flyers et cartes . préparations culinaire et gestions des événements, application des fiches techniques !

Tracabilité, suivie des normes d'hygiène, contrôle des plats ...

Le Trois. Belfort

Chef de Cuisine CDi// du 01/2024 à aujourd'hui

Dans un établissement brasserie et restaurant, je suis actuellement en charge de la cuisine .

Nous possédons des suggestions qui changent quotidiennement, le but étant de travailler des produits frais et de qualité au-delà de la carte classique.

J'effectue avec soin toutes les tâches qui me sont confiées

Je souhaite actuellement changer de région pour habiter avec ma compagne et donc je cède ma place dans ce beau cadre.

Ma période de rupture n'étant pas encore engagée, je me tiens à disposition les week-end pour venir regarder les différentes propositions et effectuer des journées d'essais sur place.

Je me tiens à votre disposition si nécessaire.

Compétences :

- Je parle et comprends l'anglais. (Niveau moyen),
- Supporte charges lourdes,
- Résistant au froid,
- Permis B et véhicule,
- Réactif,
- Rapide,
- Travail en équipe,
- Très sociable,
- Souriant,
- Autonome,
- Polyvalent,
- Ponctuel,
- Élaboration de plats,
- Calculs coûts et reviens,
- Création d'images destinées au menu,
- Planning
- HACCP

- Gestion buffets et autres événements.
- Suivi et application des fiches techniques,
- Création des fiches techniques,
- Formateur,
- Création d'assiettes,
- Grandes connaissances en pâtisserie,
- Glacier confirmé,
- Pâtissier confirmé,
- Très bonnes connaissances en informatique,
- beaucoup de connaissance en gestion d'entreprise,
- Beaucoup de connaissances en comptabilité,

**Je possède un album photo de mes créations et réalisations disponible sur Instagram :
oxxys3**

Et disponible aussi sur [takeachef.com](https://www.takeachef.com) becherand samuel

Cuisine : européenne/Asiatique/Africaine/ Américaine confirmé.

Merci de votre lecture.