

PASCAL ROUGEUL

AGENT DE RESTAURATION POLYVALENT



COORDONNÉES

- 📍 19 RUE JEAN MERMOZ,
92240, MALAKOFF
- ☎ 06.80.16.77.66
- ✉ pascal.rougeul70@gmail.co

COMPÉTENCES

- Application de la méthode HACCP
- Entretien du matériel
- Techniques de coupe
- Temps de cuisson
- Assemblage des aliments
- Préparation des entrées
- Préparation des aliments
- Propreté du poste de cuisine
- Réactivité
- Polyvalence

LANGUES

Français

Langue maternelle

PROFIL PROFESSIONNEL

Motivé et travailleur, à la recherche d'un nouveau rôle stimulant dans un environnement épanouissant au rythme rapide. Prêt à apporter les compétences nécessaires pour répondre aux besoins de l'équipe et des clients grâce à une assistance rapide et de qualité. Maîtrise du débarrasage des tables, du nettoyage des sols et du réapprovisionnement. Excellentes capacités d'établissement de relations et de gestion du temps.

INFREP - Boulogne-Billancourt, 92, certification de restauration, du 03/2022 au 07/2022

PARCOURS PROFESSIONNEL

RATP REGULATION RATP - 01/2019 - 12/2021

- Forte autonomie grâce à la connaissance approfondie des procédures de l'entreprise.
- Mise en sécurité de personnes suite à un accident ,utilisation du matériel et des équipements adaptés en suivant les consignes données par ma hiérarchie.

ASH, 03/2017 - 05/2018

PÔLE DE SANTÉ DU PLATEAU

- Entretien des chambres et des espaces sanitaires selon le protocole de bio-nettoyage : nettoyage des sols et des surfaces, vidage des bassins, vidage des poubelles ...
- Participation à la distribution des repas, débarrasage des plateaux.
- Accompagnement des résidents dans la vie quotidienne : service des repas, entretien des logements et partie commune.

Commis de cuisine, 07/2009 - 12/2014

EUREST

- Coupe et épluchage de fruits et légumes.
- Application des règles d'hygiène et de sécurité dans l'ensemble des locaux de l' entreprise, afin de maintenir un niveau de propreté optimal.

Préparation de l'ensemble du matériel et des aliments nécessaires à l'élaboration des plats pour assister le cuisinier.

Vérification de la bonne température des denrées afin d'éviter tout risque sanitaire.

FORMATION

SST: brevet de secourisme

CHARCUTERIE TRAITEUR

CAP, BEP et équivalents -agroalimentaire