

**BAC PRO Cuisine - Lycée François Rabelais à IFS**

* Réalisation de recettes (entrées, plats, desserts)
* Techniques de cuisson (four, plaques, friteuse)
* Organisation d'un service en conditions réelles
* Validation du HACCP 1 pour l'hygiène des locaux
* Restauration en anglais

**Chef Cusinier | Honfleur | Oncle Scott’s**

***10- 2018 / 01-2022***

* Créer une carte de cuisine d'inspiration franco-américaine
* Adapter les plats pour la vente à emporter pendant le confinement
* Calculer les prix de revient pour chaque élément de la carte
* Gérer les contacts avec l'ensemble des fournisseurs et négocier les prix
* Trouver des emballages personnalisés et adéquats pour le transport

**Chef de partie| Paris | La Tortue**

***10- 2015 / 01-2018***

* Gérer l'élaboration des entrées et le poste des sauces liés au menu
* Créer des entrées à la carte en accord avec les produits de saison
* Diriger les commis et accueillir les nouveaux entrants dans la brigade
* Contrôler la propreté des plans de travail et des réfrigérateurs
* Promouvoir la gastronomie normande auprès des touristes à travers la carte

**Chef de partie | Paris | L’Oresto**

***10- 2010 / 01-2015***

* Assurer les mises en place pour optimiser le temps de service
* Dresser soigneusement les plats chauds et des entrées
* Assister le chef pendant de grands services
* Faire l'inventaire des stocks dans les chambres froides et l'économat
* Vérifier les arrivages journaliers et contrôler les températures.
* Faire la plonge selon la fiche technique et utiliser les produits adéquats

Julien **Sarran-Pairet**

Cuisinier : Mon expertise et ma créativité au service de votre restaurant

Issu d'une famille de restaurateurs, devenir cuisinier a été pour moi une évidence. Aujourd'hui, fort d'une expérience de 8 ans, je souhaite contribuer à la réussite de votre restaurant en vous offrant tout mon savoir-faire.

* Randonnées en famille et/ou avec des amis
* Pâtisserie sans gluten
* Lecture de romans d'aventures

**Centres d’intérêt**

* Faire preuve de créativité culinaire
* Réaliser des plats dans le respect des normes d'hygiène
* Élaborer un menu en suivant la saisonnalité des produits
* Mener une équipe d'une dizaine de personnes, tous postes confondus
* Travailler avec des fournisseurs en circuit court
* Organisé et ponctuel
* Rigoureux / leader
* Créatif
* Apte à travailler sous la pression

**Qualités**

**Expériences Professionnelles**

**Compétences**

**Formation**

**A propos de moi**

+336 01 02 03 04

votre.nom.prenom@gnail.com

Marseille, France

linkedin.com/votre-profil

**Contact**