

**Hobbies**

Thierry **CUISTO**

**Formation**

**Qualités**

**Contact**

**Expériences Professionnelles**

**A propos de moi**

Aide-cuisinier passionné et compétent, avec une expérience de 15 ans dans différents types de cuisines. Expert en préparation des aliments, en maintien de l'hygiène de la cuisine et en soutien au chef cuisinier. Engagement pour la qualité et le service, et capable de travailler efficacement sous pression.

**Aide-cuisinier professionnel avec 15 ans d'expérience**

+336 01 02 03 04

votre.nom.prenom@gnail.com

Marseille, France

linkedin.com/votre-profil

**Aide-cuisinier**, Restaurant Le Petit Paris, Paris, 2010 - Présent

* Aide au chef de cuisine dans la préparation et la cuisson des plats, y compris la découpe des légumes, la préparation des sauces, la cuisson des viandes et des légumes, et l'assemblage des plats.
* Gère le stockage et la rotation des aliments pour assurer la fraîcheur et minimiser le gaspillage.
* Garantit que la cuisine reste propre et organisée, en respectant les normes strictes d'hygiène et de sécurité.
* Aide à la formation des nouveaux commis de cuisine, en leur apprenant les protocoles de cuisine et les recettes du restaurant.

**Commis de cuisine**, Restaurant Chez Nous, Paris, 2005-2010

* A soutenu le chef de cuisine dans la préparation des plats en effectuant diverses tâches, telles que l'épluchage et la découpe des légumes, et la préparation des ingrédients pour la cuisson.
* A participé activement à la mise en place, y compris la mise en place des stations de travail, l'approvisionnement en ingrédients, et la préparation des outils de cuisine.
* A assuré la propreté de la cuisine et des équipements de cuisine, y compris le nettoyage des ustensiles, des surfaces de travail et des appareils.
* A contribué à la gestion des stocks, en aidant à vérifier les livraisons, à stocker correctement les aliments et à signaler toute pénurie au chef de cuisine.
* A gagné de l'expérience en matière de service à la clientèle, en aidant occasionnellement au service en salle pendant les heures de pointe.
* Passion pour la cuisine internationale.
* Randonnée et découverte de la nature.
* Lecture de livres de cuisine et participation à des ateliers culinaires.
* Excellente capacité à travailler en équipe.
* Forte résistance au stress.
* Attention aux détails.
* **CAP Cuisine**, Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme, Paris, 2004.

**Compétences**

* Préparation des ingrédients et des aliments.
* Nettoyage et entretien de la cuisine.
* Capacité à travailler dans un environnement à rythme rapide.