Cuisinier - à l'écoute d'opportunités

Expériences



- Cuisinier / Agent de conditionnement

(Cuisine centrale / 9 000 couverts)

37210 Montlouis-sur-Loire - CDI - Avril 2019 à Aujourd'hui

- ⇒ Préparation élaborée de recettes chaudes et froides
- ⇒ Mise en valeur de la production
- ⇒ Organisation du poste de travail
- ⇒ Application des procédures HACCP
- ⇒ Suivi des fiches de production
- ⇒ Mise en barquettes et thermocollage de la production



- Pizzaïolo

(Brasserie-Pizzeria / 100 à 150 couverts)

45430 Chécy - CDI - Mars 2016 à Septembre 2018

- ⇒ Adaptation et création de carte
- ⇒ Gestion de poste à pizza (stocks, achats, préparation, nettoyage)



- Chef cuisinier

(Relai routier / 15 à 30 couverts le midi & 40 à 60 couverts le soir) 45130 Rozières en Beauce – CDI – Septembre 2013 à Septembre 2015

- ⇒ Élaboration des menus
- ⇒ Gestion et tenue de la cuisine
- ⇒ Management équipe (1 commis, 2 serveuses)

[LE CALIFORNIA]

- Pizzaïolo

(Brasserie-Pizzeria / 80 à 120 couverts)

45430 Chécy - CDI - Octobre 2010 à Août 2013

- ⇒ Adaptation et création de carte
- ⇒ Gestion de poste à pizza (stocks, achats, préparation, nettoyage)

Le Bimbo

- Commis de cuisine

(Brasserie-Pizzeria / 100 à 150 couverts)

45430 Chécy – CDI – Septembre 2007 à Septembre 2010

- ⇒ Mise en place, dressage des desserts et entrées
- ⇒ Plonge, nettoyage des postes

Tomate Cerise

- Commis de cuisine

(Restaurant traditionnel-Pizzeria / 80 à 100 couverts le midi & 60 à 80 couverts le soir) $45140\ Ingr\'e-CDI-Août$ 2006 à Août 2007

45400 Fleury les Aubrais - Apprentissage CAP - Septembre 2004 à Août 2006



- Apprenti cuisinier

(Restaurant gastronomique / 20 à 30 couverts le midi & 30 à 40 couverts le soir)

ALEXANDRE LIGERON

Contact

34 route du Ripault 37250 VEIGNE alexligeron45@gmail.com 06 88 30 20 00 25/01/1988 (33 ans) Permis B – Véhiculé

Centres d'intérêts

Cuisine Musculation Jogging

Atouts

Ambitieux Autonome Créatif

Formation

CAP Cuisine

En alternance au Restaurant gastronomique Le Champenois

CFA de la Chambre des métiers et de l'artisanat du Loiret, obtenu en 2006