

Paul Charles

1222 ave Seymour, Montréal, Québec, H3H 2A5
Cellulaire : 263-588-6408 Courriel : charpa2023@protonmail.com

PROFIL

- Langues parlées : français, anglais,
- Fiable, débrouillard, persévérant
- Certificat en hygiène et salubrité M.A.P.A.Q

EXPERIENCES DE TRAVAIL

Aide-cuisinier

2023-2024

Cuisine-Atout, Montréal

- Lire et comprendre une recette standardisée (gramme et volume)
- Maîtriser et distinguer les coupes de bases et le lexique culinaire
- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- Cuire les viandes, les poissons et les légumes
- Préparer des sandwichs et salades selon les spécifications
- Préparer, cuire, portionner et décorer les desserts selon les recettes
- Accueillir et servir les clients derrière la table froide et la table chaude en décrivant le menu
- Effectuer la plonge et veiller à l'entretien des lieux

Réalisations service traiteur

- Festival du Jamais lu Montréal, Théâtre aux Écuries, Préparation de canapés, 150 personnes

Assembleur

2018-2020

Manaras Opera, Montréal

- Assemble manuellement divers composants mécanique, électriques et électronique sur sa ligne de production.
- Monte les différentes pièces des produits en conformité avec les instructions de travail.
- Applique différentes de propreté requises.
- Inspecte et s'assure de la qualité de son travail.
- Vérifie et inspecte le montage final des produits afin de s'assurer la qualité.

FORMATION

Formation technique en cuisine d'établissement

2023-2024

Attestation en hygiène et salubrité alimentaires

Certificat de formation à un métier semi-spécialisé

Cuisine-Atout, Montréal

Diplôme d'études collégiales en Technique de travail social option : 2008

Gérontologie

La Cité collégiale, Ontario

Diplôme d'études secondaire de l'Ontario

2004

École secondaire publique Louis-Riel, Ontario

Références fournies sur demande