

MILOLO CARINE

1020 rue Côté , St-Jerome, QC , J5L 1J8
514-516-8819
Milolo.carine@yahoo.fr

Cuisinière

Professionnelle chevronnée, recherchant activement de nouvelles opportunités de carrière afin de mettre en valeur mes solides compétences dans la restauration, tout en offrant des conseils et un service client hors pairs

Compétences clés

Préparation des repas | Planification des menus | Planification des menus | Organisation de la cuisine | Dressage et présentation des plats | Expertise en cuisine gastronomique | Inventaire alimentaire | Cuisson au four et Grillage | Création des spécialités culinaires

Expérience Professionnelle

Cuisinière

CPE Pierre Boucher, Longueuil (Canada)

Depuis Novembre 2023

- Assurer le service de distribution des repas et des collations en collaboration avec l'équipe en place
- S'assurer de la qualité et de la conservation adéquate des aliments
- Adapter le menu pour les enfants qui présentent des allergies alimentaires
- Entretenir la cuisine avec une hygiène rigoureuse
- Laver la vaisselle
- Accomplir toutes tâches connexes demandées par la direction des CPE visités ou toutes tâches requises dans l'exercice de ses fonctions
- Effectuer des remplacements à court, moyen ou long terme dans différents CPE
- Appliquer le menu en vigueur dans les CPE visités

Chef Cuisinière
Hôpital gérontologique et Medico sociale, Plaisir (France)

Mai 2020 à Juin 2023

- Surveillance du personnel de cuisine pour vérifier qu'ils suivent correctement toutes les recettes et directives
- Maintien des normes les plus élevés en matière de qualités des produits frais
- Gestion des postes tout en préparant les aliments et exécutants les demandes en fonctions des spécifications requises

Agent restauration
Hôpital gérontologique et Medico sociale, Plaisir (France)

Juillet 2015 à Mai 2020

- Nettoyage des comptoirs, des aires de préparation des aliments et du matériel avec spray désinfectant afin d'éviter la contamination croisée par viande crue avec d'autres aliments
 - Préparation des ustensiles de cuisines, des ingrédients et de plans de travail a l'ouverture et fermeture de la cuisine
 - Utilisation en toute sécurité du matériel de cuisine tel que les couteaux et gril pour éviter des blessures
 - Préparation d'une large sélection des plats
 - Friture, grillage et cuisson au four d'aliments tel que des viandes , poissons et pizza

Formation & Certificat

- Titre Professionnel Agent restauration 2015-2017 Greta (France)
- Certificat MAPAQ 2024 Académie HSA(Canada)