**Genèse Bien-Aimé 853A blv.Le Bourg-Neuf**

**Repentigny,Qc J5Z 0A4**

**Tel :(450)654-3813**

**Cell (514)475-8685**

[**genese.bien-aime@hotmail.fr**](mailto:genese.bien-aime@hotmail.fr)

***Langues : français, anglais***

**Objectifs professionnels\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Mettre à profit ma créativité et mon expertise dans une cuisine.**

**Développer des plats gourmands et tenter des expériences culinaires inexplorées.**

**Me spécialiser en service traiteur.**

**Champs de compétence\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Restauration :***

* **Planifier et exécuter les menus de la journée**
* **Préparer et faire cuire divers plats ainsi que des desserts**
* **Effectuer la mise en place de la table chaude**
* **Prendre les commandes et servir les clients**
* **Nettoyer la cuisine et les aires de travail**
* **Service déjeuné**

***Gestion :***

* **Contrôle de qualité des aliments**
* **Standardisation des recettes**
* **Chef d`équipe**
* **Tenir l’inventaire de la nourriture et du matériel**
* **Organiser et superviser les plats**

***Opération :***

* **Transformation des aliments**
* **Production et service de menus table d’hôte, à la carte et banquet**
* **Responsable de l’inventaire**
* **Mise en vente des produits**
* **Détermination de prix**

**Genèse Bien-Aimé**

**🕾 (514)475-8685**

**Expérience professionnelle\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ben et Florentine, Repentigny 2015-à nos jours**

* ***Cuisinière***

**Préparation des repas**

**Prise des commandes**

**Faire l’ouverture et la fermeture**

**Exécuter des préparations de base pour certains plats**

**Nettoyer les postes de travail, les armoires et les accessoires**

**Xavier service traiteur, Montréal 2008-2009**

* ***Aide Cuisinière / Plongeuse***

**Assister le cuisinier dans la préparation des repas**

**Exécuter des préparations de base pour certains plats**

**Nettoyer les postes de travail, les armoires et les accessoires**

**Laver la vaisselle**

**Maxi, Montréal 2004-2005**

* ***Caissière / Commis d’épicerie***

**Utiliser la caisse enregistreuse**

**Servir les clients**

**Apposer les prix sur les articles**

**Arranger la marchandise sur les étagères**

**Dollarama, Montréal 2001- 2004**

* ***Caissière / Commis au plancher***

**Utiliser la caisse enregistreuse**

**Servir les clients**

**Apposer les prix sur les articles**

**Déplacer les boîtes et garnir les étagères**

**Nettoyer et garder le local propre**

**Thompson Tremblay, Montréal 1998 - 2001**

* ***Journalière***

**Travail sur ligne de production**

**Préparer les commandes**

**Emballer la marchandise**

**Assemblage**

**Effectuer des tâches générales**

**Formation académique \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**École Hôtelière Calixa-Lavallée 2013-2014**

* ***Diplôme d’étude professionnelle en cuisine***
* ***Attestation du ministère de l`agriculture et de pêcherie du Québec***

**Premiers Secours 2015**

**Centre d` éducation Saint-Croix 2010-2012**

* ***Diplôme D’étude Secondaire***

***Références fournies sur demande***