**Jocelyn Goyette**

5402 Waverly

Montréal, Québec

H2T 2X9

Tel: (514) 277-8263

QUALITÉS PERSONNELles:

* Très grande aptitude pour la créativité, la rapidité d’exécution et l’organisation.
* Flexible et s’adapte facilement aux changements.
* Enthousiaste, aime le public, et ouvert aux défis.
* Très bonne communication et travail bien en équipe.
* Aussi autonome et travail bien seul.
* Bon leader et capable de bien déléguer les tâches.
* Parfaitement bilingue.

EXPÉRIENCE de travail

Automne 2008- CIRQUE DU SOLEIL (CAFETERIA PRINCIPALE)

Juin 2020 Cuisinier, Cuisinier Végétarien et sous-chef.

-Confection des menus hebdomadaire pour les repas avec viande

et végétariens/végan

-Mise en place et cuissons des repas pour le service du lunch

-Service du lunch

-Responsable d’une équipe de cuisine

-Responsable des commandes pour la cuisine;

fruits et légumes, viandes/poisson, produit sec, etc.

-Réception, vérification et rangement des commandes pour la cuisine

-Entretien du matériel de cuisine

-Responsable de la gestion de la plonge et évaluation des plongeurs

Automne 1997 - Restaurant le P’tit plateau

Automne 2008 Sous-chef (cuisine française)

-Conception de menus table d’hôte.

-Mise en place et préparation pour le service de soir.

-Exécution de recettes complexes de cuisine française.

-Préparation de sauces à partir de réduction seulement (fonds vins, crèmes, etc.). ---Préparation de marinades maison pour confits, saumons fumés, etc.

-Préparation de desserts maisons (crème brûlés, sorbets, glaces maison, tartes, etc.).

-Décisions concernant la présentation esthétique des plats.

-Sélection minutieuse des ingrédients (viande, poisson, fruits, légumes)

-Exécution du service et entretien du matériel.

-Organisation des chambres froides et rotation des produits.

Automne 1991 - Restaurant au Petit Extra

Automne 1997 Chef tournant et chef intérim (cuisine française)

-Travail de mise en place et travail aux cuissons.

-Conception de menus pour banquets (bouchées et/ou buffets chauds et froids). -Responsable d’une équipe de soir.

-Organisation d’une liste de travail journalière.

-Responsable de la réception, du rangement et de la rotation des commandes.

Formation professionnelle

* Attestation en hygiène et salubrité alimentaires (MAPAQ)
* Certificat de qualification professionnelle (cuisinier) (Québec)
* Cours de sculpture sur fruit (Par Mia Bureau, chef sculpteuse)
* Cours en service à la clientèle (Formation Qualitemps)

Langues: Français, Anglais

Logiciels : Word, Photoshop

ÉTudes: École Secondaire Marianne

Générales, Option Science

Diplôme d’études secondaires (Janvier 1989)

INTÉRÊTS: Astronomie, miniatures et jardinage