Sandrine Ferrier

4233 rue Chapleau

Montréal (QC) H2H 2K7

Cellulaire : 514.885.4498

ferrier@videotron.ca

Références sur demande



**OBJECTIF :** Chef ou cuisinier

**SOMMAIRE DES QUALIFICATIONS :**

\* Sens élevé de l’organisation, de la planification et de la gestion des priorités;

\* Habiletés à travailler dans un environnement où les priorités changent rapidement et où la pression est constante;

\* Capacité à travailler et évoluer en équipe;

\* Entregent et habiletés dans les relations interpersonnelles;

\* Facilité d’adaptation aux horaires flexibles;

**HISTORIQUE D’EMPLOI :**

***Sous-Chef cuisine, Cirque du Soleil Inc.***

***2015 – à ce jour***

* Responsable de la planification, de l’organisation, de la préparation des repas et collabore à la préparation des mets avec les cuisiniers;
* Gestion des achats et respect du budget;
* Assurer le respect des règles et des normes en matière d’hygiène et de salubrité;
* Approuver et codifier les factures;
* Contrôle des inventaires;
* Gestion de personnel, stages en entreprise;

***Cuisinière – Cirque du Soleil Inc.***

***2001-201******5***

* Élaboration et exécution du service quotidien d’un repas du dîner (moyenne de 400 portions);
* Responsable des achats et réception de marchandises;
* Participation aux événements (Fêtes anniversaire, F1, événements privés);

***Cuisinière - Le Pellerin-Magellan***

***1998-2000***

* Préparation de la table d’hôte
* Responsable des brunchs

**FORMATION**

***Techniques de gestion hotellière***

Collège Lasalle

1994-1977

***Formation en pâtisserie (diplôme non obtenu)***

Calixa-Lavallée

1998-1999

**ACCRÉDITATIONS**

* Attestation en hygiène et salubrité alimentaires (MAPAQ)
* Certificat de qualification professionnelle ; Cuisinière d’établissement
* Secourisme en milieu de travail

**IINTÉRÊTS PERSONNELS**

Étant curieuse et gourmande de la vie, j’adore m’enrichir des gens, découvrir et apprendre. Je suis une passionnée de lecture, de cinéma, de pêche et de ski alpin.