Alban CISSE

26 Avenue de Roundtree crescent

Pointe Claire, QC H9R 5A8

Cellulaire : 514 922 1804

Mail : alban.cisse@gmail.com

Objectif à court terme : Formation et perfectionnement en cuisine.

Objectif à long terme : Manager d’un restaurant et/ou ouverture d’une franchise.

Français langue maternelle

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**FORMATIONS**

**Formation en cuisine ASP cuisine du marché 2020**

**Diplômé en cuisine (DEP) au sein de l’école Calixa Lavallée 2019**

**Diplômé de l’école de boulangerie de Paris 2017**

**CAP de boulangerie**

**Diplômé de l’école hôtelière TECOMAH** (FERRANDI-PARIS l’école de la gastronomie Française) **2000**

Orientation service de salle, management d’un restaurant

**CHAMPS DE COMPETENCES**

**Techniques de boulangerie**

* Réaliser la pâte à pain
* Régler les outils de productions
* Gérer le Pétrissage, la fermentation, le façonnage et la cuisson des pains
* Fabrication de viennoiseries
* Elaboration de produits traiteurs
* Accueillir et conseiller la clientèle

**Manager des équipes de salle**

* Organiser et diriger les équipes de salle
* Former aux bonnes attitudes et à l’art de la table
* Analyser et améliorer le bon fonctionnement du service de salle
* Evaluer, orienter et développer les compétences des équipes
* Gestion des plannings
* Inventaire et répartition des tâches quotidienne et périodiques
* Remplacer au pied levé tout membre du personnel de salle

**Organiser et animer la salle de restaurant**

* Elaborer un plan de salle et prise de réservation
* Accueillir, faire patienter et orienter les clients
* Créer et Organiser des soirées à thème
* Superviser des activités de préparation du service

**EXPERIENCES**

**COMMIS DE CUISINE 2018**

La cage aux sports Centre Bell Montréal

**MAITRE D’HOTEL 2010/2016**

**RESPONSABLE FORMATION ET LOGISTIQUE**

Locatering et La petite bouffe à PARIS

**RESPONSABLE DE MAITRE D’HOTEL FREELANCE 2009**

Paris

**MANAGER 2007-2008**

Restaurant Bistro du Boucher à Linas (91)

**CO-GERANT ET MANAGER D’UNE BRASSERIE 2006**

Brasserie « La Fourche » à Clamart (92) FRANCE

**RESPONSABLE DU BAR 2005**

Kfé-Lounge à Chilly-Mazarin (91)

**RESPONSABLE DES MAITRES D’HOTEL 2001-2004** Pavillon Dauphine Paris 16ème arrondissement

**MAITRE D’HOTEL 1998-2001**

Pavillon Dauphine Paris 16ème arrondissement

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**PERFECTIONNEMENT PROFESSIONNELLE**

**STAGE CUISINIER 2019**

Au sein de la cuisine d’ARAMAK pour le service de la direction de la Banque Nationale

Montréal.

**MASTERCLASS EN PATISSERIE 2017**

Au sein de l’école du chef pâtissier Michalak et au sein des ateliers de l’Hôtel le RITZ

Paris.