‍‍Miguel Deras

6879 Pierre Auger | 438-402-3222 | imperiummtl@hotmail.com

Objectifs

* Acquérir de nouvelles expériences professionnelles.

Formation

DEP | Juin 2009 | École Calixa-Lavallée

* Cuisine d’établissement.
* Cours connexe : Hygiène et Salubrité

Compétences

* Leadership• Sens de l’initiative • Sens de l’organisation • Capacité de travailler sous pression • Responsable • Rapidité d’exécution • Minutie • Débrouillardise • Polyvalence

Expérience

Canada- Groupe Compass Division salons privés de la Banque Royale 2017A en cours

* Élaboration les déjeuners et menus a la carte
* Apprêt et cuisson des aliments
* Surveiller et appliquer les normes de sécurité et hygiène Température des aliments
* Préparer les services secteur Traiteurs -Banquets
* Participe a l'élaboration des nouveaux menus

Cuisinier -Centre Jeunesse de Montreal-Ciuss sud-est 2015 A 2017

Apprêt et cuisson des aliments

* Confection des desserts
* Assurer la mise en place et inventaires.

sUPERVISEUR DES OPERATIONS | MAINTENANCE IMPERIUM | DEC 2013 A 2016

* Ressources Humaine, gestion d’employés
* Gestion de devis technique
* Communication avec les clients et les bureaux chefs.
* Préparation de soumissions
* Exécuter les travaux d’entretien ménager de bureau
* Remplir les rapports mensuels de satisfaction et qualité

chef cuisinier et gerant | cafe avienzo | fevrier 2009 – dec 2013

* Gestion du personnel
* Administration
* Achats et gestion d’inventaire
* Service à la clientèle
* Création du menu hebdomadaire

Cuisinier | restaurant l’epicier | Sept 2008 – fev 2009

* Apprêt et cuisson des aliments
* Finition des assiettes
* Assurer la mise en place, inventaires et commandes

chef de partie | restaurant europea | juillet 2007 - Sept 2008

* Apprêt et cuisson des aliments
* Confection des desserts
* Assurer la mise en place et inventaires.

cuisinier | restaurant le maistre | mai 2006 – mai 2007

* Montage des entrées et plats principaux
* Assurer la mise en place
* Gérer les bons de commandes

cuisinier-tournant | restaurant la queue de cheval | aout 2003 – mai 2006

* Préparer la mise en place
* Gérer les bons de commandes

Langues parlées et écrites

Français, Espagnol et Anglais fonctionnel

Références

Seront remises sur demande.