Thomas GIRARD

Chef de partie – cuisine traditionnelle et bistronomique

Marseille (13) | thomas.girard@exemple.fr | 06 00 00 00 06

PROFIL

Cuisinier depuis 10 ans, dont 5 comme chef de partie. Organisé en coup de feu, attaché aux produits de saison et au respect des normes d'hygiène.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Chef de partie (poissons) - Restaurant Exemple 04/2021 – aujourd'hui

Marseille

- Responsable du poste poissons : 120 couverts par service
- Encadrement de 2 commis
- Élaboration de 2 plats de la carte de saison

Commis puis demi-chef de partie - Brasserie Fictive 09/2016 – 03/2021

Aix-en-Provence

- Préparations froides et chaudes
- Gestion des commandes et des stocks

FORMATION

CAP Cuisine, puis Brevet professionnel Arts de la cuisine - CFA Exemple 2014 – 2016

COMPÉTENCES

Cuisine du poisson, Gestion des stocks, Encadrement, Normes HACCP

LANGUES

Anglais : notions - Italien : intermédiaire

CERTIFICATIONS

Formation HACCP (2024)

CENTRES D'INTÉRÊT

Pêche, Marchés de producteurs

Document fictif généré par CVoscope à titre d'exemple : personne, entreprises et coordonnées inventées.