

MATISSE PAUL DELALIEU

DELALIEU MATISSE 21 ANS, CUISINIER
FRANÇAIS PROFESSIONNEL

Je me présente, je m'appelle Delalieu Matisse j'ai 21 ans et je travaille dans la restauration depuis mes 15 ans. Je suis passionné par la cuisine, depuis tout petit et suis motivé par des projets futurs dans ce métier. Je suis joignable au 0767782298 ou par mail : matissedel3@gmail.com

CONTACT

0767782298 / 0767782298

matissedel3@gmail.com

3 RUE DU CHATEAU
48200 ST CHELY D APCHER

PERMIS

B - Véhicule léger

LANGUES

Anglais Intermédiaire

Espagnol Débutant

EXPÉRIENCES

05/2022 - 10/2022

Saison en temps que cuisinier en Suède

Farna hergard and spa

J'ai réalisé une saison en Suède de 6 mois dans un palace en temps que cuisinier premièrement, puis je me suis vu évoluer au poste de chef de la partie froide (amuse bouche, entrée 1, entrée 2, fromage et dessert), ce fut une expérience très enrichissante.

Depuis 10/2021

Patissier en boutique

Fournil du Vieux Moulin

J'ai occupé le poste de pâtissier, agent de production sur le contrat car c'était ma première expérience dans la pâtisserie. J'ai pu apprendre des bases complètes de la pâtisserie, et bien d'autres choses, comme les recettes typiques de la maison. Je pense être désormais capable de réaliser un bon nombre de réalisations seules.

07/2021 - 08/2021

second exécutif de cuisine

Manoir de montesquioux

J'ai officier dans cet établissement en temps que second exécutif de cuisine, cependant lors de l'entretien précédent je devais être chef de partie garde manger. Cette expérience professionnelle m'a fait mûrir et évoluer sur mon implication et mon sérieux en milieu professionnel, j'ai également beaucoup appris en autonomie et en management du personnel ainsi que en gestion des stocks.

06/2021 - 06/2021

Barman

Le Drop

J'étais responsable du bar Le Drop, je devais réaliser les encaissements ainsi que le service de tout types de boissons, du café au cocktail et bière, expérience extrêmement enrichissante.

06/2020 - 08/2020

Stagiaire BTS au poste de serveur

SASU MUSE

08/2020 - 08/2020

commis de cuisine

SASU MUSE

commis de cuisine polyvalent, et remplacement du chef de partie garde manger sur ses jours de repos.

09/2019 - 10/2019

Stage Cuisine en Suède

Farna hergard and spa

07/2018 - 08/2018

commis de cuisine

L'aigle d'or

J'avais la responsabilité du poste des entrées, et je devais réaliser la mise en place et le service à ce poste.

FORMATIONS

2021

**Bac+2 (BTS, DUT ou équivalents) -
BTS management hôtellerie restauration**

2019

**Bac (général, technique ou professionnel) ou
équivalent -
bac professionnel specialisation cuisine**

COMPÉTENCES

Entretenir un poste de travail

Cuisiner des viandes

Appréciation gustative

Procédures de nettoyage et de désinfection

Dresser des plats pour le service

Traiter une commande

Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine

Élaborer des nouvelles recettes

Cuire des viandes, poissons ou légumes

Doser des ingrédients culinaires

Éplucher des légumes et des fruits

Mélanger des produits et ingrédients culinaires

Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)