LAURENT MAILLOCHON

CHEMIN DE PEYRELADE
IMMEUBLE ALEX SPORTS
65170 VIGNEC

0643191824

LOLOMAILLO@GMAIL.COM

Compétences

- Autonomie
- Capacité d'adaptation
- Réactivité
- Appréciation gustative (Avancé)
- CHEF DE CUISINE,ECONOME (Avancé)
- Concevoir un menu (Avancé)
- Contrôler la réception des commandes (Avancé)
- Cuire des viandes, poissons ou légumes (Avancé)
- Élaborer des nouvelles recettes (Avancé)
- Entretenir un outil ou matériel (Avancé)
- Gammes de produits alimentaires (Avancé)
- HACCP ECONOMAT (Avancé)
- Logiciels de gestion de stocks (Avancé)
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires (Avancé)
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) (Avancé)
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (Avancé)
- Chiffrage/calcul de coût (Intermédiaire)
- Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire (Intermédiaire)
- Types de régimes alimentaires (Intermédiaire)

Permis

Formations

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS - CUISINE CLASSIQUE
Depuis 1980

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS - CAP HOTELLERIE RESTAURATION
Depuis 1979

Expériences

CHEF CUISINE / VALT 33
12/2019 à 04/2020

CHEF CUISINE / CCAS EDF
04/2019 à 08/2019

CHEF CUISINE / TOURISME SOLEIL PYRENEE
12/2018 à 03/2019

CUISINIER/ECONOME / VPT L ESTIBERE
04/2018 à 12/2018

CHEF CUISINE / CCAS EDF/ TOP SKI
05/2018 à 11/2018

CHEF CUISINE / LE POURQUOI PAS
12/2017 à 03/2018

CHEF DE CUISINE DIVERS CENTRES DE VACANCES / DIVERS ORGANISMES DE VACANCES
01/1986 à 01/2018

CHEF DE CUISINE ECONOMAT

CHEF DE CUISINE / LE POURQUOI PAS
12/2016 à 04/2017

CUISINIER / TOPSKIGLISSE
07/2016 à 08/2016

CUISINIER / CE SNCF SOULAC
06/2016 à 07/2016

CUISINIER / ULVF
02/2016 à 03/2016

DIVERS CENTRES DE VACANCES / TOURISTRA/UCPA/ MAIRIE DE GAGNY/CONSEIL GENERAL SEINE/DENIS/ VVL/
06/1986 à 03/2016

CHEF DE CUISINE

CHEF CUISINE / FONDATION JEAN MOULIN
05/2015 à 09/2015

CHEF DE CUISINE / ASPTT TOULOUSE
12/2007 à 04/2015

Permis

B - Véhicule léger

Centres d'intérêt

TRAVAUX MANUEL