

Sadjo SANHA

20 Rue Louise Genari

06300 Nice

sadjosanha@yahoo.fr

Portable 06.66.06.00.90.

Véhiculé en scooter

Nationalité Guinéenne

Marié, 1 enfant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2018-2020 *Mission intérimaire carrefour et l'éclair hôtellerie restauration*

2013 - 2017 **Aide Pâtissier** - Ladurée SAM à Monte-Carlo

- Mélange et dosage des produits et ingrédients culinaires pour les macarons
- Pocher et cuire les macarons
- Emballer les macarons
- Entretenir le poste de travail
- Nettoyer le matériel et l'équipement

2012 **Commis de cuisine** - Radisson Blue à Nice

- Mettre en marche des équipements de cuisine , Préparer des ustensiles de cuisine et le plan de travail
- Éplucher des légumes et des fruits et préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Banketing (canapés, dressage charcuterie, pain surprises...)
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Dresser des plats pour le service

2010-2011 **Aide Pâtissier** - Ladurée SAM à Monte-Carlo

2007-2009 **Chef de partie** - Auberge du port à Bandol (83)

- Éplucher des légumes et des fruits
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Dresser des plats pour le service

2007 **Demi-chef de partie** - Hôtel Délos à l'ile de Bendor (83)

- Doser des ingrédients culinaires
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Dresser des plats pour le service

1997-2007 **Commis de cuisine** - Villa Modigliani à Paris

- Dressage des entrées et des desserts
- Banketing (canapés, dressage charcuterie, pain surprises...)
- Cuire des viandes, poissons ou légumes

1995-1996 **Plongeur** - Diverses missions d'intérim (83)

- Réaliser la plonge
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Entretenir un poste de travail
- Entretenir un équipement
- Éplucher des légumes et des fruits
- Nettoyer les poissons, les coquillages et les crustacés

Formation

2017 Formation Geste & Posture

2000 Formation HACCP - Paris