Cardi Patrice

47 ans célibataire

CAP et BEP de cuisinier

Imm Libeccio Parc Berthault 20000 Ajaccio

Tel: 06 72 60 18 34

Email: cardipatrice@wanadoo.fr

Monsieur

Suite à l'annonce parue je vous fais part de ma candidature à ce poste de cuisinier, voici un aperçu de mon parcours dans ce métier.

-1984 à 1987 lycée d'enseignement professionnel Finosello et l'obtention du cap de cuisinier.

-1987 à 1990 cuisinier dans l'armée a Rastatt (Rfa) mess des officiers et collectivité.

-1991 à 1992 café de la poste à Bonifacio (cuisine traditionnel, second de cuisine)

-1992 à 1993 hôtel du golf à porto polo (cuisine corse traditionnel et pêche local, second de cuisine)

-1994 et 1995 Marinella route des sanguinaires (cuisine traditionnel, spécialités de la mer, chef de cuisine.

-1996 à 2001 dans un autre secteur d'activité et à l'étranger (Afrique Togo et océan indien)

-2002 le Palm Beach route des sanguinaires (cuisine gastronomique spécialités de la mer, second de cuisine)

-2003 à 2008 dans un autre secteur d'activité (administration)

-2009 reprises de la cuisine par plusieurs formations et obtention d'un équivalent BEP.

-2010 saison au « palm Beach » route des sanguinaires Ajaccio (Cuisine gastronomique une étoile Michelin, premier chef de partie)

-2012 "le lido" Propiano (cuisine gastronomique une étoile Michelin, second de cuisine) fin de saison "le Radisson Blue" Porticcio.

-2013 restaurant le Niobel a belgodère, chef de cuisine et restaurant « la terrasse » de « la villa » a Calvi, premier chef de partie.

-2014 hôpital de castelluccio cuisinier de collectivité

Monsieur

En suite à votre annonce, c'est naturellement que je vous propose ma candidature pour cette place de cuisinier. Je suis donc actuellement à la recherche d'un poste de chef cuisinier, second de cuisine ou chef de partie pour un restaurant gastronomique ou traditionnel, buffets, tapas, j'étudie toutes les propositions. J'aime avant tout travailler les produits frais, locaux et de saison le plus simplement, les mettre en valeurs par l'accord des saveurs, la juste cuisson et l'assaisonnement mais je travaille aussi bien des gammes de produits semi-élaborés pour un gain de temps et de cout non négligeable.

J'ai plusieurs expériences positives dans des établissements bien noté dont nous pourrons parler lors d'un entretient . j'ai une bonne connaissance de l'univers de la gastronomie et me tiens à l'écoute des dernières tendances techniques et culinaires.je sais travaillé seul...

Ma cuisine est à l'origine méditerranéenne. Mes qualités rapporter à ce métier sont: le sérieux, la maitrise des gestes techniques, la rapidité, le gout, l'organisation méthodique du travail, la gestion des couts de fabrication et des approvisionnements, l'hygiène et la pratique des normes haccp.

j'ai acquis la maitrise des cuissons traditionnels et des cuissons modernes, vapeur, micro-ondes, cuisson sous vide. j'ai Le gout et la pédagogie nécessaire à la formation du personnel débutant. Les conditions réunies je m'investis réellement dans l'entreprise, fait preuve de créativité et d'aptitudes naturelles a l'improvisation sur des bases solides. D'humeur égale et sobre je participe par nature au maintien d'une ambiance de travail positive et professionnel, essentiel pour aboutir au résultat attendu.

Veuillez agrée Monsieur a toute ma considération...