

Alexandra BOUHIER
2915 Route du Gond Pontouvre
16600 RUELLE SUR TOUVRE
07 77 72 66 31
alex0207@live.fr

32 ans - Célibataire
Permis B

AGENT DE RESTAURATION

DOMAINES DE COMPETENCES

- Technique** : Elaboration des menus selon le Plan National Nutrition Santé (PNNS).
Gestion des stocks alimentaires et des produits d'entretien (commandes, inventaires).
Maîtrise de la réglementation HACCP.
Calcul du coût de revient journalier.
Service en réfectoire.
Maîtrise des techniques culinaires et connaissance des différentes gammes de produits et des modes de cuisson.
Maîtrise des textures modifiées.
Animation et encadrement d'équipe.
- Bureautique** : Logiciel ADORIA.
- Langue** : Anglais ⇔ Lu, parlé, écrit

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Depuis 2015** : Ajointe Technique Territoriale à l'Ecole Mario Roustan(Angoulême) pour 120 enfants.
- 2014 à 2015** : Cuisinière dans le restaurant l'Espérance (Angoulême) pour 50 couverts.
- 2014** : Cuisinière dans le restaurant l'Oliveto (Poitiers) pour 100 couverts.
- 2013 à 2014** : Ouvrier Professionnel Qualifié en CDD du CHU (Poitiers).
- 2012 à 2013** : Second de cuisine à la Résidence Les Jardins de Camille (Poitiers) pour 90 résidents.
- 2006 à 2012** : Ajointe Technique Territoriale à l'Ecole Pierre Ronsard (Angoulême) pour 350 enfants.
- 2004 à 2006** : Commis de cuisine dans le restaurant l'Espérance (Angoulême).
- 2002 à 2004** : Apprentie de cuisine dans le restaurant l'Espérance (Angoulême).

DIPLOMES ET FORMATIONS

- 2018** : Formation qualité nutritionnelle et les menus en restauration scolaire.
- 2018** : Formation sur les desserts en restauration collective.
- 2016** : Formation Lutte contre le gaspillage alimentaire.
- 2012** : Formation RESTALLIANCE sur les Textures modifiées.
- 2012** : Formation logiciel de système d'approvisionnement ADORIA.
- 2011** : Formation sur le rôle éducatif pendant le temps du repas à l'école.
- 2010** : Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).
- 2006** : Formation « Hygiène et sécurité alimentaire, compréhension de l'HACCP ».
- 2004** : CAP de cuisine à la Cité des Formations Professionnelles (l'Isle d'Espagnac).

LOISIRS

Sport en salle
Cinéma

Nature
Animaux