

ROMAIN RALU

06 61 34 96 06

romain7564@gmail.com

121, rue Nationale - 75013 Paris

CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

EXPERIENCES

Cuisinier – restauration scolaire 2024 – 2025

Caisse des écoles Paris 75013 (CDD de 6 mois – 8 écoles
"maternelles et primaires", 1400 élèves)

Cuisinier - restauration collective 2018 – 2023

Sodexo (Tour Prisma à la Défense)

Recruté en tant que commis de cuisine, j'ai intégré
une équipe de 12 personnes et suis devenu cuisinier au bout
de 3 mois. Jusqu'à 600 couverts/jour servis. Parmi mes tâches :
préparation de plats simples, cuisson des viandes, application
et respect des règles HACCP, traçabilité des produits, tenue
de la caisse et du bar, ...

Responsable préparation 2013 – 2017

HD Diner (Biarritz)

Jusqu'à 700 clients/jour servis. Parmi mes tâches : préparation
et cuisson des hamburgers, salades, milkshakes, ...

Saisonnier commis de cuisine 2009 – 2013

Croissant de mer (Cavalaire-Sur-Mer)
Mathurin" (St Florent en Corse)
Rosso Café (Parly 2 Chesnay)
Il était une fois dans l'ouest (Paris)
Les Grandes Rousses (Alpe d'Huez), ...

Ouvrier charcutier traiteur 2006 – 2009

Cochon Rose (Paris)

Travail en laboratoire à différents postes : désossage,
charcuterie, préparation traiteur, ...

Autre information

Actuellement demandeur d'emploi, je suis
volontaire pour faire une immersion de
quelques jours avant une éventuelle
embauche si vous êtes intéressé(e).

Voir QR code **Immersion** →



A PROPOS DE MOI

Cuisinier expérimenté en
restauration collective, j'ai exercé
à différents postes.

**Polyvalent et doté d'un fort sens
du service et des responsabilités**,
j'évolue avec plaisir dans un
environnement dynamique et je
contribue activement à la qualité
du service.

Disponible immédiatement, je suis
prêt à m'investir pleinement dans
une nouvelle mission.

FORMATION

CAP charcutier-traiteur en 2008

(Ecole Grégoire Ferrandi)

COMPETENCES

- Capacité d'adaptation
- Polyvalence
- Rigueur
- Travail en équipe
- Sens du relationnel
- Réactivité
- Préparation des plats en
suivant les consignes et fiches
techniques
- Cuisson des viandes
(grillades)
- Préparation des entrées
- Dressage buffet
- Respect des règles d'hygiène
alimentaire (HAACP)
- Gestion de la caisse

CENTRE D'INTERET

Roller in line Hockey

Finaliste à deux reprises du
championnat d'Ile-de-France
(1999 et 2008) et à quatre reprises
du championnat de France
(2001, 2002, 2004, 2005)