

DÉTAIL PERSONNEL

TITRE : MONSIEUR

NOM DE FAMILLE / NOM : Daby

AUTRE NOM (s) / PRÉNOM : Jean David Alex Thierry

ADRESSE : J3 Cité Palmestone Phoenix

DATE DE NAISSANCE : 01/01/2003

LIEU DE NAISSANCE : Hôpital Jeetoo

TAILLE : 1 m 75

POIDS (en kg) : 69 kg

ÉTAT CIVIL : Célibataire

NATIONALITÉ : Mauricienne

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE DOMICILIAIRE : -

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE MOBILE : +230 59834527

ADRESSE EMAIL : dabyjean6@gmail.com

OBJECTIF DE CARRIÈRE

Apprendre autant que possible et acquérir de l'expérience dans plusieurs cuisines et styles culinaires. Avec cela, je peux devenir un chef polyvalent sur un bateau de croisière avec une large gamme de connaissances culinaires.

PROFIL PROFESSIONNEL

QUALIFICATIONS ACADÉMIQUES

CERTIFICAT SCOLAIRE DE CAMBRIDGE GCE 'O' LEVEL

ANNÉE : 2015 – 2021

Le Lycée Mauricien – Vacoas, Phoenix

CERTIFICAT D'ÉCOLE PRIMAIRE

ANNÉE: 2009 – 2014 École gouvernementale Renganaden Seeneevassen

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

ANNÉE : 2022

École Hôtelière Monsieur Gaëtan Duval

Certificat National de Niveau 3 – Gestion de Cuisine

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

1. Mai 2024 – Présent

Hôtel Orizonte La Paillotte, Corse, France

Poste : Cuisinier, Second de cuisine

2. June 2023 – May 2024

La Pirogue Ltd – Flic en Flac (4-star hotel)

Poste : Cuisinier

Tâches :

- Nettoyage, désinfection et entretien des équipements et de l'environnement de travail en conformité avec toutes les normes d'hygiène.
- Assemblage et présentation de plats d'hors d'œuvre et de desserts, en prêtant une attention particulière à la présentation.
- Préparation et présentation de plats pour des événements spéciaux.
- Coordination avec d'autres départements pour garantir la qualité du service et la satisfaction des clients.
- Surveiller les niveaux de stock, gérer les commandes, contrôler la fraîcheur des ingrédients.
- Gestion des coûts alimentaires en réduisant le gaspillage.
- Préparation des pâtes et précuisson pour garantir une production quotidienne dans les meilleures conditions.
- Préparer différentes sauces, cuire des viandes et des légumes.

Références :

1. Personne à contacter : M. Vikram

Poste : Sous Chef Exécutif chez La Pirogue Ltd – Flic en Flac

Numéro de contact : 57555034

Adresse e-mail : vikram11@gmail.com

2. Personne de contact : Monsieur Baldee

Poste : Sous Chef chez La Pirogue Ltd – Flic en Flac

Poste : Sous Chef chez La Pirogue Ltd – Flic en Flac

Numéro de contact : 54926038

Adresse e-mail : baldee@gmail.com

3. Nov 2022 – Mai 2023

Lux – Grand Baie (5-star hotel)

Poste : Cuisinier

Fonctions :

1. Nettoyage, désinfection et entretien des équipements et de l'environnement de travail en conformité avec toutes les normes d'hygiène.
2. Assemblage et présentation des plats d'hors d'œuvre et des desserts, en prêtant une attention particulière à la présentation.
3. Préparation et présentation de plats pour des événements spéciaux.
4. Coordination avec d'autres départements pour garantir la qualité du service et la satisfaction des clients.
5. Surveiller les niveaux de stock, gérer les commandes, contrôler la fraîcheur des ingrédients.
6. Gestion des coûts alimentaires en réduisant le gaspillage.
7. Préparation des pâtes et précuisson pour garantir une production quotidienne dans les meilleures conditions.
8. Préparer différentes sauces, cuire de la viande et des légumes.

Références :

Personne à contacter : M. Ivan Murday

Poste : Junior Sous Chef au Lux Grand Baie

Numéro de contact : 57374106

4. Mars 2022 – Août 2022

Lux – Grand Baie (5-star hotel)

Poste : Apprenti Cuisinier

5. Nov 2021 – Mar 2022

L'Hôtel et Marina Le Suffren (4-star hotel)

Poste: Apprenti Cuisinier

LANGUES

Comprend et écrit bien le français. Parle couramment et avec assurance.

Comprend et écrit bien l'anglais. Parle couramment et avec assurance.

PROFIL PERSONNEL

Je suis une personne enthousiaste et ambitieuse avec de nombreuses années d'expérience dans le secteur hôtelier. Je suis compétent dans la préparation de divers plats en utilisant des méthodes de cuisson de base et avancées. Axé sur le client et dévoué à préparer les commandes exactement comme demandé. Je peux maîtriser différentes techniques culinaires et travailler efficacement en équipe, tout en faisant preuve d'autonomie. J'ai un grand sens de la créativité et de la rigueur, et j'aime relever des défis tout en proposant des plats originaux qui satisferont les clients. Passionné de cuisine depuis mon enfance, j'ai décidé de faire de cette passion mon métier en devenant cuisinier. Je viens d'obtenir mon diplôme et je suis motivé à mettre mes compétences en pratique et à en apprendre davantage au sein d'une équipe dynamique.

ACTIVITÉ ET DISTINCTION

- Membre de l'Association des Chefs de Maurice
- Membre de l'Institution Sir Gaëtan Duval

LOISIRS / INTÉRÊTS

J'aime cuisiner pendant mon temps libre et je joue souvent au football avec mes cousins. J'aime aussi suivre des chefs célèbres sur Facebook ou Instagram pour être au courant des nouveaux plats.