

Thiery Isabelle

Cuisinière Formatrice

Compétences professionnelles

- § *Remplacement du chef de cuisine pendant 12 mois*
- § *Référent hygiène (mis en place de protocole et suivi des plans de nettoyage norme haccp)*
- § *Référent administratif (classement, réunion.....)*
- § *Confection des menus pour l'année*
- § *Gestion des stocks*
- § *Préparation des commandes*
- § *Elaboration du planning*
- § *Gestion d'une équipe de 10 à 12 personnes*
- § *Confection des repas (selon prescription médicale pour les régimes diabétique, sans sel, sans graisse, hypocalorique, épargne colique...)*
- § *Travail organisé, travail en autonomie ou en équipe*
- § *Maître d'apprentissage*
- § *Formation HACCP*

Expériences professionnelles

2008/2013	responsable de cuisine	ADOCESA CFA Camille Weiss
2001/2008	cuisinière	Maison de Repos et de Convalescence à Longeville les St avold
1998	chef de cuisine	Tahiti Polynésie française Jardin des gourmets
1995/1996	équipier polyvalent	Mac Donald à Verdun
1995	cuisinière	Hopital Saint Charles à Toul

Formations

- 2007 formation en diététique**
- 1995 BAC Professionnel cuisine**
- 1993 1^{ère} G**
- 1992 CAP- BEP cuisine**

Informations complémentaires

Permis B
Langue : Allemand