

Gaëtan GARRET

✉ 137 rue Albert Dürer

Apt 109 – Bât D

☎ 06.67.56.29.78

COMPETENCES

- ✍ Préparer, confectionner et dresser des plats,
- ✍ Réaliser des recettes à partir de fiches techniques,
- ✍ Vérifier les préparations et les plats,
- ✍ Relations avec les fournisseurs – Contrôle des marchandises,
- ✍ Connaissances en cuisine gastronomique et traditionnelle,
- ✍ Préparation et cuisson de produits de la mer,
- ✍ Extras dans le cadre de banquets ou mariages (préparation de mignardises, amuse-bouche...),
- ✍ Elaboration et préparation de gâteaux, entremets, confiseries, glaces, pièces montées, décors pâtisseries,
- ✍ Notions sur le travail du chocolat et du sucre.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis

- Août 2009** Ouvrier Polyvalent du Bâtiment
Les Ateliers de la Citoyenneté - Calais
- Déc 2009** Évaluation en Milieu de Travail, **Estaminet "La Péniche"** à Guînes
- 2007** -Ouvrier Agricole : récolte de fraises
Mr Forestier – Tingry
- Manoeuvre
SHUPPE Construction – Calais
- 2006** **Cuisinier et service en salle :**
Brasserie/Restaurant «Bar de la Digue» - Stella Plage,
100 couverts par service
- Brasserie/Restaurant «La Capitainerie»
- Cuisinier**
Brasserie Traditionnelle «Le Paris Plage» - Le Touquet
300 couverts par service (chaud, froid, dessert)
- 2002-2005** Divers stages en cuisine, boulangerie, pâtisserie et service
(chaud, froid, dessert)

FORMATION

- 2004-2005** **Mention complémentaire «Cuisinier en dessert de restauration »**
LP Alain Savary – Arras
- 2002-2004** **B.E.P Hôtellerie-Restauration** – LP Alain Savary – Arras

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

23 ans, vie maritale, 1 enfant

Loisirs : moto, travaux manuels