

STEVEN SOUPINCHETTY

26 ANS, APPRENTI COMMIS

Après avoir exploré plusieurs voies professionnelles, j'ai découvert ma passion pour la cuisine en 2022, en cuisinant pour mes proches pendant le confinement. Encouragé par leurs retours enthousiastes, j'ai décidé de transformer cette passion en métier et de me former sérieusement pour devenir commis de cuisine.

EXPERIENCES

Chef de partie, à l'Île de Noirmoutier (85)

8 mai au 15 septembre 2024 - Hôtel Punta Lara

- Préparer les aliments (éplucher, cuire...), cuire les viandes
- Cuisiner des entrées, des desserts, préparation
- Veiller à la qualité des produits
- Superviser et assigner le travail des commis de cuisine

Commis de cuisine, à Gouvieux (60)

15 octobre 2022 au 15 avril 2023

Château de Montvillargenne (Jeann & The Forest)

- Dresser le menu
- Préparer les repas
- Rassembler, préparer les ingrédients nécessaires

Employé polyvalent, à Saint Marie Ile de la Réunion

15 février au 27 mai 2020 - Restaurant Burger Hit

- Cuire les viandes (steak)
- Confectionner les hamburgers
- Hygiène, sécurité cuisine

FORMATIONS

CAP CUISINE, Gouvieux (60) - non diplômante

2022 - INFA Le Manoir Gouvieux

INTÉRÊT



COMPÉTENCES

- Travail en équipe
- Polyvalent dans les tâches de cuisine
- Utilisation des équipements de cuisine
- Sens de l'adaptation, bonne mémoire

CONTACT



07 73 51 57 83



lorenzoupinchetty@gmail.com



31 Avenue Jean Monnet,
Appartement 5 Bâtiment A
9740 Saint Benoît (La Réunion)