



MALIK NILOKY

CONTACT

 0693 43 76 84

 malik_niloky04@icloud.com

 97460, SAINT-PAUL

 Permis B + Véhicule

LANGUES

- Français
- Créole

SAVOIR-FAIRE

- Utiliser les logiciel de gestion de stock
- Communiquer efficacement avec une équipe
- Analyser, respecter et satisfaire la demande client
- Respecter et suivre les normes

SAVOIR-ETRE

- Rigoureux
- Dynamisme professionnel
- Souriant et positif
- Responsable

PROFIL

Avec plusieurs années d'expériences dans le domaine e la restauration, j'ai su acquérir divers savoir-faire et du savoir-être. Au fil du temps, j'ai su prendre en charge des responsabilités plus importantes. Je souhaite apporter mes connaissances ainsi que ma motivation au service de votre entreprise.

FORMATIONS

2023 - CAP COMMIS DE CUISINE EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE
2024 CFA CREE FORMATION, SAINT-PAUL - RESTAURANT LE PAR4

- Rangement et nettoyage de la cuisine à la fin du service,
- Préparation des plats selon les fiches recettes (entrées, plats, desserts),
- Préparations préliminaires : mise en place du plan de travail, épluchage des fruits et légumes,
- Préparation des produits de base (légumes, viandes, sauces, épices, ...) pour faciliter la fluidité du service,
- Nettoyage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine,
- Soutien au chef lors de la préparation des plats, en suivant les recettes et les instructions données.

EXPÉRIENCES

2026 - PIZZAÏOLO, ETE INDIDEN, LE PORT

- Nettoyage du poste de travail et des locaux,
- Entretien et contrôle régulier du four et de son bon état de fonctionnement,
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire lors de la manipulation des ingrédients,
- Rotation des pizzas ans le four à l'aide de la pelle pour une cuisson optimale
- Conditionnement et prédécoupage à la demande du client.

2025 - PIZZAÏOLO, FOSTIN, SAINT-GILLES

- Découpe et préparation des ingrédients et garnitures (légumes, viandes, ...),
- Entretien et nettoyage régulier du matériel (four à pizza, plan de travail, ...),
- Réalisation des sauces et garnitures,
- Gestion du stock des produits pour assurer une disponibilité constante.

2022 - OPERATEUR LOGISTIQUE,

2023 SODEXPRO / PRO A PRO / SACI

- Respect scrupuleux des normes de sécurité lors de la manipulation et du stockage des marchandises,
- Suivi régulier des commandes auprès des laboratoires et gestio de la logistique,
- Suivi des expéditions et des livraisons pour assurer une logistique fluide,
- Préparation minutieuse des commandes, en veillant au bon conditionnement et à la qualité des produits expédiés.