

Chef de Partie

5 ans d'expérience

Calvin Krouri

Paris, 75013



Tel : 06 14 61 40 22

Mail : calvinkr0715@gmail.com

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Septembre 2015 – Janvier 2016 :

Second de cuisine

BBE – Montpellier – France

Brasserie réputée ne travaillant que des produits frais nous étions une équipe de 5 cuisiniers pour des services allant de 60 à 180 couverts. Soutien direct du chef, j'étais en charge de la mise en place du chaud, des cuissons et du dressage.

Juillet – Septembre 2015 :

Chef

Café Trio – Saint-Petersbourg – Russie

Petit restaurant français au cœur de St-Petersbourg . Je travaillais seul en cuisine pour des services allant jusqu' à 30 couverts. En accord avec le gérant, j'ai moi même élaboré une carte typiquement française (bœuf bourguignon, coq au vin, fondant au chocolat...) qui a su séduire sa clientèle.

Avril, Mai, Juin 2015 :

Chef de Partie Traiteur

Henri Benisti – Montpellier – France

J'ai effectué plusieurs prestations pour Mr. Benisti. Nous étions une équipe de 5 à 10 pour des événements rassemblant 60 à 250 invités parfois sur plusieurs jours et souvent avec très peu d'équipements et des délais de préparation très courts. En dehors d'un soutien culinaire j'ai donc aussi dû apprendre à gérer une équipe qui se laissait alors vite gagner par le stress.

Juin 2014 – Mars 2015 :

Cuisinier puis Second de cuisine

Marché St-Roch – Montpellier – France

Restaurant traditionnel haut de gamme travaillant la cuisine du monde (française, espagnole, thaïlandaise...) . J'y ai d'abord travaillé en tant que cuisinier en extra saisonnier (2 équipes, 7 cuisiniers, 150 à 250 couverts) ; puis en tant que second , nous étions alors 2 pour des services de 50 à 150 couverts. Dès lors, j'ai pu m'investir dans le restaurant proposant quotidiennement 4 entrées du jour ainsi que 4 desserts ; j'ai aussi participé a l'ouverture du restaurant tout les dimanches accompagné d'un extra afin de proposer un brunch (50 à 80 couverts de plus par semaine).

COMPETENCES

- ❖ Maîtrise des postes chauds, froids et desserts (bases de pâtisserie).
- ❖ Entretenir une cuisine propre et nette selon les normes d'hygiène HACCP
- ❖ Gestion des stocks, commandes et réceptions des marchandises.
- ❖ Élaboration et dressage de plats originaux.
- ❖ Motiver et diriger une équipe.

FORMATIONS

Bac Pro Cuisine – H&C Conseil Montpellier
2012 - 2014

Acquis + Formation HACCP approfondie

Bac Littéraire – Lycée Joffre Montpellier
2012

Mention Assez Bien

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

LANGUES

- ❖ Russe : Très bon niveau (8 ans d'études + voyages en Russie)
- ❖ Anglais : Courant (enfance bilingue au Canada)

CENTRES D'INTERETS

Tennis - Théâtre - Lecture - Ecriture