

Teva DELUGIN

CUISINIER DE COLLECTIVITÉ

Expériences professionnelles

- **Cuisinier : Mairie D'ambazac (87)** *Octobre 2024 à Août 2022*
 - Mise en place, préparation et dressage des entrées froides et des desserts. Stockage en liaison froide.
 - Mise en place et élaboration des entrées et plats chauds. Stockage en liaison chaude. Préparation du self pour le service.
 - Gestion des denrées alimentaires selon les normes HACCP. Nettoyage des locaux selon les règles HACCP.
 - Expérience et autonomie acquise
- **Cuisinier : Département de la Haute-Vienne (87)** *Juin 2022 à Septembre 2021*
 - Mise en place, préparation et dressage des entrées froides et des dessert. Stockage en liaison froide.
 - Mise en place et élaboration des entrées et plats chauds. Stockage en liaison chaude. Préparation du self pour le service.
 - Gestion des denrées alimentaires selon les normes HACCP. Nettoyage des locaux selon les règles HACCP
- **AGENT DE PRODUCTION : Sotrinbois (17)** *Juin 2021 à Février 2021*
 - Manutention et production de bois
- **Manutentionnaire : SMURFIT KAPPA (16)** *De Janvier 2021 à Novembre 2020*
 - Manutention de carton
- **Commis de cuisine : Jean Cuistot (17)** *De aout 2020 à juillet 2020*
- **Commis de Cuisine : Azureva (17)** *De Juillet à juin 2020*
- **Employé de rayon liquide : E.Leclerc (16)** *De juin à Mai 2020*
- **Menuisier : Crouzille (16)** *Fevrier 2019*
- **Manutentionnaire : Simmob (17)** *De Janvier 2019 à Mars 2018*
- **Agent d'entretien : ISS Propreté** *D'Octobre à Septembre 2017*
- **Employé polyvalent de restauration : E.P.H.A.D Le Domaine Du Grand Pré (17)** *De Septembre 2016 à aout 2016*
- **Aide de cuisine : Restaurant Chez Nous Autres (17)** *Juillet 2016*
- **Cuisinier de Collectivité: Département de la Charente-Maritime** *De Aout 2015 à Septembre 2012*

Formations

- **Niveau Titre Professionnel Cuisinier** *2020 à 2019*
AFPA de Rochefort
- **CAP Agent Polyvalent de Restauration** *2015 à 2012*
CFA Le prieuré à La Rochelle
- **Brevet des Collèges** *2012*

Contact



06.82.60.75.15



t.delugin60@laposte.net



16bis Rue du Bac, Etage 2
49123 Ingrandes-Le-Fresne-
Sur-Loire

Compétences

Cuire des viandes, poissons ou légumes



Réaliser des techniques de préparation culinaire en collectivité



Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)



Régimes alimentaires



Définir des besoins en approvisionnement



Lutter contre le gaspillage alimentaire



Transmettre une technique, un savoir-faire



Centre D'intérêts

- Pratique la musculation
- Cinéphile
- Passionné de Basket