

Alexandre MITOIRE

20 ans, sans enfant

Permis de conduire

Véhicule

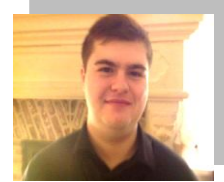
JDC effectuée

1111 pavé de Laventie

59253 La Gorgue

06.32.80.86.88

Mail : alex.mitoire@gmail.com

MC CHOCOLATIER-GLACIER**Curriculum Vitae****EXPERIENCES PROFESSIONNELLES****Stage Mention Complémentaire Traiteur et BAC Professionnel Cuisine**

Stage MENTION Traiteur Stages
Octobre 2017 à Mars 2018

Ecole LHIL

2 stages chez Florent PORCQ – 50 Rue de la Haye au Lys 59193 Erquinghem Lys 06.10.36.12.09
Traiteur à domicile – Le traiteur par excellence gestion et réalisations des prestations de A à Z
6 à 100 couverts selon les besoins et demandes des clients (particuliers ou entreprises).

1 stage chez HERRENG Traiteur Fleurbaix – Traiteur spécialisé dans les plats, les préparations industrielles, leurs clients sont les grands distributeurs et grandes enseignes, réceptions pour les particuliers (min 50 couverts), entreprises et associations.
HERRENG Traiteur Rue du Pont Gave, ZA du Bois-62840 Fleurbaix

Le Bon Coin – Saily sur la Lys – Restaurant traditionnel

- découpe des légumes,
- préparations froides,
- formation aux cuissons
- maîtrise du stress
- organisation et gestion du temps

Stages école non rémunéré de la 2nde à la Terminale PROFESSIONNELLE - CUISINE

Lycée Professionnel Sainte Marie

Maison de Retraite EHPAD – Résidence Baupré-La Gorgue – Restauration Collective

- responsable de la zone froide (entrées),
- respect des normes (hygiène, sécurité)
- préparation du repas de Noël en extérieur (logistique)-

Groupe AMARINE - Englos – Restaurant de poissons et crustacés

- préparation, nettoyage, des crustacés, des coquillages, du poisson,
- respect des temps de cuisson.
- maîtrise du temps (service du midi doit se faire en 30 min)

Le Moulin – Beaucamps-Ligny – Restaurant semi-gastronomique

- Stage d'application
- gestion du stress (clientèle plus exigeante)
- travail de mets plus rares
- présentation soignée,
- recherche au niveau des associations avec les vins, champagnes.

Le Temps Passé – La Gorgue – Restaurant de spécialités Flamande

- Stage de confirmation,
- responsable zones froides entrées et desserts.
- réalisation de plats typiques « régionaux » (carbonnade flamande, Potchevelesch, welches)

DIPLOMES- CONCOURS & FORMATIONS

2017-2018

Mention Complémentaire Traiteur - Lycée hôtelier International Lille

2016/2017

BTS 1^{ère} année Hôtellerie/cuisine Lycée Professionnel du Touquet (changement d'orientation) -

Juin 2016

Bac Professionnel Cuisine avec mention – Lycée Professionnel hôtellerie/cuisine
Lycée Sainte Marie Bailleul Chef Michael Wicquart

Juillet 2016

Objectif Top Chef

14 AVRIL 2016

3^{ème} Prix TROPHEE NATIONAL en binôme DISCIPLES D'ESCOFFIER INTERNATIONAL
DISCIPLES D'ESCOFFIER – Délégation Régionale des Hauts de France

JANVIER 2016

DIPLOME Concours Jeunes Talents des Disciples d'Escoffier (en binôme – Cuisine et Salle) 1^{er} Prix Région Hauts-de- France

2015

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES (diplôme obtenu en classe de 1^{ère})

INITIATION AUX ALERTES & PREMIERS SECOURS

QUALITES-MOTIVATIONS et CENTRES D'INTERET

Activités culturelles et sportives

Cultures, dessin, cuisines d'ailleurs, épicurien, voyages (France-Belgique- Autriche-Allemagne-Maroc- Crête-GB-Norvège...), épicurien, Mangas, collectionneur de LEGO, basket, foot et natation.

QUALITES

Explorer d'autres cuisines -organisé-responsable -ponctuel – curieux – Souriant – Motivé -travail en équipe

MOTIVATIONS

Se surpasser, apprendre, voyager et découvrir les coutumes culinaires, et rencontrer des Chefs atypiques.