MATTEW RUAT

N°1 chemin de La champ – Couteaux

43260 LANTRAC

Mail : ruatmattew@gmail.com

Tél : 06.76.96.21.26

COMPETENCES CLES

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect des textures, des régimes et des normes d'hygiène alimentaire,
- Contrôler les cuissons, assaisonnements et goûts,
- Vérifier les températures, temps, refroidissements...
- Découper la viande et parer des morceaux,
- Élaborer des préparations pâtisseries,
- Organiser le service des repas,
- Aider à la préparation culinaire et à l'alimentation des résidents,
- Mettre en place la salle à manger,
- Gérer de manière autonome une cuisine, Travailler en équipe,
- Assurer la rotation des dates de péremption,
- Effectuer la plonge,
- Appliquer les protocoles alimentaires, d'hygiène et de désinfection des locaux en vigueur.
- Compétence de gestion de contrôle vétérinaire avec expérience réussie
- Réalisation de banquets de famille avec menu à la carte et dressage appliqué

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Octobre 2024 à Aujourd'hui	CHAUFFEUR/LIVREUR/INSTALLATEUR - L'Univers du meuble 43700 Brives-Charensac
Août 2019 à 2023	CUISINIER – EHPAD RUESSIUM – 43350 Saint Paulien
Janv. à Mars 2019	OUVRIER POLYVALENT – BOUCHERIE SA – ZI Saint Germain Laprade
Mai 2016 à Août 2018	AGENT DE SERVICE POLYVALENT EN CUISINE - Hôpital Émile ROUX – 43000 Le Puy en Velay
Août 2015 à Janv. 2016	AGENT DE SERVICE POLYVALENT EN CUISINE – Maison de retraite Vert Bocage – 43700 Brives-Charensac
Mars 2015 à Juin 2015	AGENT DE SERVICE POLYVALENT EN BLANCHISSERIE - Hôpital Sainte Marie 43000 Le Puy en Velay
Août à Nov. 2014	BOUCHER – Abattoirs de Pagnac – 43000 POLIGNAC
2011 à 2013	APPRENTI BOUCHER – SUPER U – 43000 Aiguilhe

FORMATIONS

2020	CACES - Hopital Émile ROUX – 43000 Le Puy en Velay
2013	CAP BOUCHER - CFA de Bains – 43370 BAINS
2023	Entreprise REACTIV avec M. CHEVALIER Luc – Formation HACCP

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Permis : B et Fluvial et côtier

Loisirs/intérêt : Bricolage, pêche, pétanque, cuisine