



BEDIA

ROLAND TANGUY

Cuisinier pro

Profil

Jeune dynamique, ambitieux et amoureux de la cuisine, je m'investis toujours à fond afin de remplir en mieux les différentes tâches qui me sont confiées. Ma formation et mes compétences constituent un véritable potentiel. Je désire intégrer une structure dynamique au sein de laquelle je pourrai faire valoir mes capacités

Coordonnées



+225 0100288194
bediatanguy3000@gmail.com

Nationalité : Ivoirienne



Bouaké, Côte d'Ivoire
Ivoirienne

Loisirs

- Musique
- Cuisine
- Lecture

Compétences

- Créativité
- Adaption
- Communication
- Esprit d'équipe
- Endurance
- Service en salle
- Hygiène
- organisation

Experience

Cuisinier professionnel
Hôtel la Rochelle, Grand Bassam
Juillet 2023 - Août 2025

Préparation et cuisine
Élaborer des recettes (classiques ou créatives), préparer les ingrédients (légumes, viandes, poissons, desserts) et assurer la cuisson des plats.
Organisation : Créer des menus, déterminer les quantités nécessaires, commander et vérifier les marchandises.
Hygiène et sécurité, Gérer les stocks, Maintenance

Cuisinier professionnel
Legend Club Bouaké
septembre 2022 - juin 2023

Gère les stocks et les approvisionnements des produits nécessaires à la réalisation des mets, en optimisant les coûts et en garantissant la fraîcheur. Coordonne, l'équipe en cuisine lors de la préparation des plats, en apportant mon expertise et mon leadership. Assure la mise en valeur des plats, en respectant les techniques de dressage et de décoration.

Education

Université Nord Sud de Bouaké
Licence 1 en anglais
2022 - 2023
Collège Atlas d'Anyaman
Baccalauréat série A2
2021 - 2022

Langues

Français
anglais

Vie associative

Secrétaire générale de la Mutuelle des hôteliers et agents de tourisme de Côte d'Ivoire

Divers

Serveur au restaurant Yara de Bouaké, Cuisinier apprentis, ce qui m'a permis de développer des compétences et une passion pour la cuisine lors de mes vacances scolaires.