

THANH PHAM

CUISINIER

PROFIL

Déterminé, sérieux et autonome, je maîtrise la négociation, le suivi client et la fidélisation. Organisé et persuasif, je suis prêt à m'investir pleinement pour contribuer au développement de votre entreprise.

CONTACT

(+33)7.82.62.54.12

thanh Tommy.pham luu@gmail.com

Allée des commerces,
Torcy, France

COMPÉTENCES

- Connaissance culinaire
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité
- Adaptabilité
- Résolution de problèmes
- Service client
- Travail d'équipe
- Communication et relations interpersonnelles
- Résistance au stress
- Sens du détail
- Polyvalence
- Gestion du temps

LANGUES

- Français - Native
- Anglais - Avancé



FORMATION

Certificat d'Aptitude Professionnel	2018
Spécialité : Cuisine - FERRANDI PARIS - campus de St-Gratien	
Certificat de Formation Général	2015
Ensemble scolaire F. Cabrini	
Diplôme Brevet	2014
Collège du Segrain	



EXPÉRIENCES

Chef de partie cuisine	Juin 2024 - Present
<i>Hunter's Grill - Hôtel Sequoia Lodge - Disney Paris</i>	
• Direction et supervision des cuisiniers et commis pour assurer un service efficace et de qualité. • Formation et encadrement : Formation des nouveaux employés et encadrement de l'équipe de cuisine. • Gestion des stocks et des ingrédients : Surveillance des stocks et signalement des besoins en approvisionnement. • Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Application stricte des protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire. • Contrôle de la qualité : Assurance de la qualité constante des plats servis. • Respect des standards Disney : Maintien des normes élevées de qualité et de présentation. • Gestion des allergènes : Vigilance accrue concernant les allergènes et les restrictions alimentaires. • Maintenance des équipements : Entretien et utilisation correcte des équipements de cuisine. • Gestion des stocks et des déchets : Surveillance des stocks et élimination appropriée des déchets. • Gestion des commandes spéciales : Préparation de plats spéciaux pour des événements ou des réservations particulières.	
Lead cook	Mai 2023 - Mai 2024
<i>Chef de France - Epcot - Disney World</i>	
• Supervision de la ligne de cuisine : Direction et supervision des cuisiniers de la ligne pour assurer un service efficace et de qualité. • Préparation des plats : Cuisine des plats selon les recettes et les standards de qualité. • Formation et encadrement : Formation des nouveaux employés et encadrement de l'équipe de cuisine. • Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Application stricte des protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire. • Gestion des temps de préparation : Planification et organisation des tâches pour respecter les délais. • Contrôle de la qualité : Assurance de la qualité constante des plats servis.	
Commis de cuisine	Juin 2019 - Avril 2023
<i>CAPE COD - Hôtel Newport - Disney Paris</i>	
• Mise en place et réapprovisionnement des buffets : Présentation attrayante des plats et réapprovisionnement rapide. • Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Application stricte des protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire. • Collaboration avec l'équipe : Travail d'équipe pour assurer un service fluide et efficace. • Respect des standards Disney : Maintien des normes élevées de qualité et de présentation. • Gestion des allergènes : Vigilance accrue concernant les allergènes et les restrictions alimentaires.	
Assistant directeur de salle / Serveur	Feb. 2018 - Mai 2019
<i>DOCHILAK / SOONGRILL - Paris 6e & 17e</i>	
• Supervision du personnel : Gestion et formation des employés de salle. • Service client : Accueil, gestion des plaintes et conseil sur les plats coréens. • Gestion des opérations : Prise de commandes, gestion des stocks et maintien de la propreté. • Respect des normes : Application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. • Réservations et attentes : Organisation des réservations et gestion des files d'attente. • Gestion financière : Supervision des transactions et des caisses. • Accueil et service des clients : Accueil courtois des clients, prise de commande et service des plats et boissons. • Assistance à la cuisson : Aide aux clients pour la cuisson des plats à la table et gestion des grills. • Service des accompagnements : Service des banchan, sauces et garnitures typiques du BBQ coréen. • Maintenance de la salle et des équipements : Propreté de la salle et entretien des grills et autres équipements de table. • Gestion des paiements et des réservations : Traitement des paiements et gestion des réservations des clients.	