

MELISSA QUINVEROS

CHEF DE CUISINE SANTÉ (PATISSERIE CRU, SANS GLUTEN...) ET NATUROPATHE



Cheffe de cuisine et pâtissière avec une expérience internationale en Australie et en France. Spécialisée dans la cuisine créative, les brunchs, la pâtisserie artisanale et la cuisine végétarienne. Habituee aux environnements exigeants (restaurants de montagne, restauration rapide, restaurants gastronomiques et événements). Capable de gérer une équipe, créer des menus, organiser une cuisine et assurer un haut niveau de qualité et de service.

CONTACT

Adresse

2 LOTISSEMENT DE LA MARE
56220 ROCHEFORT EN TERRE

E-mail

MELNARA@HOTMAIL.FR

Téléphone

0745404066

LANGUES

Anglais Courant

Espagnol Débutant

PERMIS

B - Véhicule léger,

EXPÉRIENCES

Pâtissier et travail à la ferme

Ferme biologique "La Clé des Champs" - (56) Sarzeau / 05/2019 - 09/2019

Préparation de desserts cuits au four à bois (far breton, cake citron-pavot, gâteau breton...) Allumage et gestion du four à pain Préparation et surveillance de la cuisson des gâteaux Plantation et récolte des légumes

Chef événementiel Foire des vins naturels

Tiferm Bellevue / 07/2019 - 07/2019

150 couverts Création du menu Organisation des achats Coordination d'une équipe de 6 cuisiniers Préparation des entrées, plats chauds et desserts Gestion des stocks et du service

Sous chef

Restaurant d'altitude "Le Belvédère" -les Gets (Alpes), les chevrelles, la R'mize / 07/2017 - 03/2019

Restaurant français situé sur les pistes de ski aux Gets (Alpes) Mes missions et responsabilités comprenaient : Préparation des entrées et des plats chauds (grillades, tartiflettes, omelettes, fondues, croûtes savoyardes...) Gestion d'une équipe de 5 cuisiniers Travail en autonomie avec une bonne gestion

Chef de cuisine (head chef)

... / 06/2020 - 01/2022

Restaurant semi-gastronomique - menus dégustation 5 plats Création de menus européens et végétariens / végan Gestion des opérations culinaires Encadrement et formation de l'équipe cuisine Élaboration des fiches techniques et calcul des coûts Organisation des plannings Participation au recrutement Contrôle des stocks et inventaires

Chef & Pâtissière

Early Bird Café / 04/2022 - 02/2023

Chef petit-déjeuner : préparation de brunchs (eggs benedict, sandwiches, etc.) Création de nouvelles pâtisseries chaque semaine Développement de recettes inspirées de la Bretagne et de la cuisine végétale Organisation et coordination de la cuisine

Recolte de fruits (raisins, mirabelles, ...

Domaine des Marçais-CHAUDEFOND SUR LAYON (49), Les Vergers Moncels-Lagney (54)... / 07/2002 - 11/2016

cueilletes de fruits

CENTRES D'INTÉRÊT

Arts du cirque : Jonglerie avec bolasse, diabolo

Création d'objet en 3D : string art (objet de décoration)

Pratiques des sports de montagne (ski, rando)

Yoga

Ouvrière agricole

Fermes / 02/2020 - 08/2021

Récolte de mandarines Imperial et Murcott Récolte et conditionnement de tomates Récolte de citrouilles Récolte, lavage et préparation de poivrons et aubergines Récolte de raisin (Lost Lake, Pemberley, Thella, Picardy) Taille de pommiers Plantation d'avocatiers Récolte de kiwi et taille

skiwoman

sport 2000 à saint jean d'aulps station / 12/2016 - 04/2017

location skis/snowboard et chaussures, fartage, affutage, empiècements manuel pour les particuliers et en machine pour le parc à louer

Animatrice Relai de Services publics/cyberbase et club entreprise

Communauté de communes de Senones / 10/2012 - 06/2013

accueil, et conseil les usagers dans leurs démarches administratives (Pôle emploi, la Mission locale, la CAF, la CPAM, le CNAM, ALEXIS-lorraine)et Anime les réunions du club entreprise, création d'un site internet

formatrice en mathématique, science physique et informatique

Maison familiale rurale / 08/2010 - 03/2011

formatrice pour les 4ème, les 3ème et les BEPA service aux personnes seconde et terminale. J'ai été formatrice de différentes matières générale et technologique, je m'occupait de la vie quotidienne (surveillance de repas de 60 élèves, veillé)

Animatrice

Centre de vacances Le Clos Florine-SAINTE JEAN D'AULPS (74), Mairie de St Léonard, Léo Lagrange / 05/2009 - 04/2016

Animatrice projet pédagogique, création de projets en autofinancement. Animatrice jeunesse 14-20 ans. Mise en place de projet autour du cirque, de l'environnement, de la cuisine

Diretrice adjointe de l'accueil de loisirs pour jeunes/responsable d'animation

DJEUNS2, CAP France « la Bolle » SAINT DIE DES VOSGES (88), Léo Lagrange / 08/2010 - 06/2015

Développement du projet éducatif. Gestion des lieux d'accueil

Vendeuse en crèmerie-fromagerie sur le marché

LA FROMAGERIE SARL-Trélazé (49) / 04/2004 - 05/2009

Vente et conseil, Réception des produits, installation du stand sur le marché, mise en valeur des fromages sur le stand, Tenu de la caisse et comptabilité.

FORMATIONS

Brevet de premiers secours PSC1

/ 2013

BAFA spécialisation séjours itinérant à l'étranger

/ 2010

Bac+2 (BTS, DUT ou équivalents) -

Brevet de Technicienne Supérieure économique social et familiale

/ 2008

formation skiman initiation et perfectionnement avec le CNPC sport

/ 2018

BAFD

/ 2014

Certificat Barista – Dimattina Coffee

/ 2019

COMPÉTENCES

Etre à l'écoute, faire preuve d'empathie

adaptabilité (Intermédiaire)

Adapter ses pratiques d'accueil et d'accompagnement selon les besoins particuliers des personnes

Assurer le suivi des stocks en temps réel

Chaîne du froid

Conditionnement des aliments

Conditionner des produits

Cuire des viandes, poissons ou légumes

Doser des ingrédients culinaires

Dresser des plats pour le service

Enseigner, transmettre des connaissances, développer des compétences

Eplucher des légumes et des fruits

Mettre en marche des équipements de cuisine

Organiser et superviser l'approvisionnement, la logistique d'un événement

Organiser le traitement des commandes

Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle

Prévenir et résoudre les conflits

Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Techniques de désinfection des surfaces

Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)

Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)

Utilisation de grills professionnels