

MAXIME BAILLIE



CONTACT

1 RUE JOSEPH DERHAN
57300 MONDELANGE
baillie.maxime@hotmail.fr
0699979609



PERMIS

B - Véhicule léger



COMPÉTENCES

Commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région



Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats



Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)



Expliquer et faire respecter les règles et procédures



Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock



Logiciel de gestion de stocks



Lutter contre le gaspillage alimentaire



Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)



Animer, coordonner une équipe



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis 01/2023 : GROUPE COMPASS LUXEMBOURG
CHEF GERANT

03/2022 - 10/2022 : SODEXO LUXEMBOURG
CHEF DE PARTIE

01/2021 - 03/2022 : GROUPE QUALTECH
TECHNICIEN HYGIÉNISTE AUDITEUR
PRÉLEVEUR

02/2020 - 07/2020 : SODEXO LUXEMBOURG
CHEF DE PARTIE

07/2019 - 01/2020 : RESTAURANT LE 7EME ART
SECOND DE CUISINE
préparation menu de la semaine, traiteur, séminaire
entreprise, poste du chaud

08/2018 - 01/2019 : RESTAURANT LE EAT COOL
CHEF DE CUISINE
élaboration du menu du jour, de la carte, des
suggestions, passer commande, management de
l'équipe, gestion des stocks

03/2018 - 08/2018 : RESTAURANT AU BUREAU
1ER CHEF DE PARTIE
élaboration plat du jour, mise en place, entretien des
locaux, management équipe

09/2016 - 03/2017 : RESTAURANT LES DEUX GROS
CHEF DE PARTIE
tarte flambée, second le chef, viandes, légumes, passer
commande

11/2014 - 01/2016 : GENDARMERIE NATIONALE
SERVICE MILITAIRE (GENDARMERIE)



FORMATIONS

2014 : BAC PRO CUISINE - Bac (général, technique ou
professionnel) ou équivalent - restauration

2013 : BEP CUISINE - CAP, BEP ou équivalents - cuisine

