MÉGANE JOANNETTE

1461 rue Ouellette, Terrebonne, Qc, J7M 1C1 514 953-9634
meganejoannette20@gmail.com

PROFIL

- Cuisinière polyvalente avec de l'expérience en boulangerie, prêt-à-manger et cuisine.
- Habituée aux environnements dynamiques et au travail structuré selon des recettes et normes établies.
- Soucieuse de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire dans toutes les étapes de la préparation.
- Organisée, rapide et reconnue pour son esprit d'équipe et sa capacité d'adaptation.

COMPÉTENCE

- Techniques de coupe, désossages et portionnement
- Gestion de la rotation des produits
- Application des normes MAPAQ
- Présentation des assiettes et contrôle de la qualité

EXPÉRIENCE

Cuisinière- stagiaire
Floréa, Terrebonne (octobre 2024)
CISSS de Lanaudière (novembre- décembre 2024)
Stage cuisine, traiteur BAE St Lin (février – mars 2025)

Tâches :
Assister le chef dans la préparation et l'exécution du menu quotidien
Préparer et cuire divers plats selon les recettes et les normes établies
Effectuer la mise en place
Assurer la qualité, la présentation et la finition des plats avant le service

Commis à la boulangerie
Super C, Laplaine (automne-hiver 2021)

Tâches :
Préparer, agencer et placer les différents produits en étagères
Appliquer les standards de mise en marché
Effectuer la cuisson et l'emballage des baguettes de pain.
Procéder à la réception de la marchandise du département

Aide-Cuisinière
IGA, Repentigny (2026-2017)

Tâches :
Préparer et assembler les repas du comptoir prêt-à-manger
Effectuer la préparation des ingrédients, découpe et désossage de poulet
Préparer et garnir les sandwichs
Respecter les normes de salubrité, de sécurité alimentaire

FORMATION

Diplôme d'études professionnelles en cuisine (2024-2025)

École Hôtelière et d'Administration de Laval

Formation en cuisine (novembre 2023- mars 2024)
Traiteur BEA, St-Lin

TDG sec. 4 (2020)

Centre l'Avenir, Terrebonne, QC