



Komi Agbéko THOMPSON-GOZOH

Né le 12 Juin 1982

CUISINIER EN HÔTEL-RESTAURANT, 14 ANS D'EXPERIENCE

Tel : +228 92 85 44 67/ +228 99 44 28 64 LOME-TOGO

gueey@hotmail.fr / thomgueey@gmail.com

PROFIL

Chef cuisiner organisé et résistant au stress, je suis doté d'une longue expérience en restauration qui m'a permis de développer mes capacités de création culinaire ainsi que de gestion d'équipe lors de grands services. J'ai également un niveau scolaire pour mieux aborder mes responsabilités et les fonctions que j'occupe maintenant.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Chef cuisinier formateur chez cuisine des artistes

Depuis 2019

- Encadrement et formation des brigades
- Entretien et recommandation du personnel
- Mises en place des basses et fiches de contrôles de l'hygiène en hôtellerie et restauration
- Rédaction de carte menu et réalisation des fiches technique

Chef cuisinier du service chef à domicile

Depuis 2019

- Gestion et production de service de plus de 200 Personnes à 4 plats et plus par personne (menu gastronomique)
- Organisation et gestion des achats depuis le marché jusqu'à dans l'assiette.

Chef cuisinier du restaurant l'ATELIER Malabo

en Guinée Equatoriale : Juillet 2015 – décembre 2018

- Coordination de toute l'équipe de cuisine (9 employés)
- Recrutement et formation de la brigade culinaire
- Rédaction de la carte menu et toute suggestion de la semaine
- Gestion et production des commandes et achats de tout ce qui concerne le ravitaillement de la cuisine
- Formation et mise en place des règles de l'HACCP
- Responsable et réalisation des plats desserts ou sucrés
- Création de nouveaux plats d'où nouvelle carte

Cuisinier à l'Hôtel Mercure SAKAWA

de Lomé : Juin 2008 – septembre 2014

- Cuisson et réalisation des plats
- Mise en place pour la réalisation au garde-manger
- Décoration des plats

Plongeur à l'Hôtel Mercure SAKAWA à Lomé

Novembre 2004 – Octobre 2006

- Entretien des chambres froides (négative et positive)
- Lavage des assiettes, chaffing dish et tous ustensiles
- Distribution de tous produits et outils d'entretien
- Entretien général de toute la cuisine

MOBILITE

- Permis de conduire B et véhiculé

FORMATION

- 2018 : formation à l'Ecole Maître Crêpier et Cuisinier (EMC²) en France(Renne)
- 2006-2009 : formation sur les techniques et Règles d'Hygiène (HACCP) l'Hôtel Mercure (groupe ACCOR à Lomé)
Formation sur les techniques de la cuisine gastronomique
- 2004 -2005 : formation en cuisine – pâtisserie-service au centre de formation restaurant LOME LA BELLE
- 2000-2004 : formation en Art plastique et en décoration
- 2000 -2003 Formation pédagogique au lycée de Nyékonakpoe à Lomé

COMPETENCES

- Maniement de tous ustensiles d'une cuisine professionnelle
- Préparation de plus de 200 plats différents (gastronomie française et cuisines africaine)
- Maîtrise de cuisson des viandes, volailles, fruits de mer...
- Découpe des fruits et légumes
- Confection des dessert, amuses bouches et apéritifs de chaque carte
- Gestion d'une grande équipe en cuisine
- Résistance au stress et à la fatigue
- Aisance relationnelle et communication facile entre l'équipe

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Français : une bonne maîtrise
- Anglais : courant
- Espagnol : débutant

CENTRES D'INTERET

- Cuisine africaine
- La gastronomie européenne
- Le cinéma et musique
- La décoration, le dessin