

Audrey PLAIRE

29, boulevard Jean Vinatier 🏠
19700 SEILHAC
06 83 34 03 07 📞
audreyalvarez24@yahoo.fr ✉️

Compétences

Dans le domaine de la restauration :

- Réalisation de menus et proposition de recettes simples, colorées et de saison
- Élaboration et valorisation des préparations culinaires en restauration collective
- Organisation de la production et de la distribution,
- Respect du plan de maîtrise sanitaire et application de la méthode HACCP
- Participation à la gestion des stocks et aux commandes,
- Transmission des savoirs et accompagnements auprès des stagiaires et apprentis

Dans le domaine du social :

- Accueil, information, conseil, orientation et accompagnement des personnes et des familles rencontrant des difficultés d'ordre social, économique, psychologique et de santé
- Travail en équipe pluridisciplinaire et en réseau avec les acteurs du territoire,
- Animation de projets d'intérêt collectif.

Expérience

A PARTIR DE 2021

Création d'activité / Diptyk / Ateliers cuisine / Corrèze

Elaboration et animation d'ateliers à destination de tous publics, pour sensibiliser et transmettre autour de la thématique « du jardin à l'assiette ».

2019-2020 (24 MOIS)

Coordinatrice Restauration / Le Battement d'ailes, Cornil

Elaboration des menus lors des accueils de groupe et événements, encadrement d'une équipe bénévole dans la réalisation des repas, ateliers de transmission tout public (cuisiné végétarienne) dans le cadre de la vie du lieu.

2014 – 2019 (5 ANS)

Second de cuisine / Conseil départemental, service restauration au sein de différents collèges, Corrèze

Collège Georges Clémenceau à Tulle (750 repas) • Collège Eugène Freyssinet à Objat (650 repas) • Cuisinière itinérante, Remplacement dans les différents collèges du département.

2005 – 2012 (7 ANS)

Assistante sociale / Conseil général de la Dordogne

Placement familial et adoption, - Pôle personnes âgées - accueil familial, - Pôle enfance - famille

Formation

2013 / Titre professionnel de cuisinière / AFPA de Brive la Gaillarde

Formations complémentaires (2017) : Prévention des Risques liés à l'Activité Physique • Valorisation des fruits et des légumes • L'élaboration et la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire de son unité de restauration

2004 / Diplôme d'état d'assistante de service social

Formations complémentaires : Intervention sociale auprès des petits groupes (2006) • Formation action en développement social local (2006) • alcoolisme et précarité (2008) • Les écrits professionnels (2010) • prise en compte des troubles psychiques dans le travail social (2011)

Expériences associatives

Depuis 2009 / bénévole au sein de l'association No Comment

Création de décors lors d'évènements musicaux • Organisation de soirées-concert

Depuis 2016 : secrétaire de l'association Collectif Vacances Entropie

Accompagnement d'artistes, d'acteurs et de structures des musiques actuelles • Organisation de soirées concert

Centres d'intérêts

Cinéma belge • Origami • Cuisine crue et végétarienne