

Nadia HADDAD

CUISINIÈRE EN PETITE ENFANCE

Cuisinière en petite enfance avec 6 ans d'expérience en crèche collective et multi-accueil en Île-de-France. Spécialisée dans la préparation de repas équilibrés adaptés aux jeunes enfants et dans l'application rigoureuse des normes HACCP. Organisée, autonome et attentive aux besoins nutritionnels spécifiques (PAI, allergies), je veille quotidiennement à garantir la sécurité alimentaire et la qualité des repas en collectivité.

COORDONNÉES

06 73 58 41 29

pauline.haddad@gmail.com

Argenteuil (95)

Permis B :: Mobile île-de-France

Disponible immédiatement

COMPÉTENCES

- Maîtrise des normes HACCP
- Adaptation des textures selon l'âge
- Respect des régimes spécifiques (PAI, allergies)
- Anticipation des besoins

QUALITÉS

- Rigueur
- Sens des responsabilités
- Organisation
- Respect strict des consignes

LANGUES

- Anglais : Langue maternelle
- Arabe : Courant

CENTRES D'INTÉRÊT

- Passion pour la cuisine équilibrée et végétarienne
- Sport collectif

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

CUISINIÈRE – STRUCTURE PETITE ENFANCE

MULTI-ACCUEIL MUNICIPAL – 50 BERCEAUX – VAL-D'OISE (95)

Mars 2023 - Mars 2026

- Élaboration des menus hebdomadaires
- Préparation quotidienne des repas adaptés à l'âge
- Gestion des régimes alimentaires spécifiques (PAI)
- Application des normes HACCP et traçabilité
- Réception et stockage des livraisons
- Nettoyage et désinfection de la cuisine

AGENT DE SERVICE / AIDE-CUISINIÈRE

CRÈCHE COLLECTIVE – 40 BERCEAUX – COURBEVOIE (92)

Mars 2021 – Décembre 2023

- Préparation des repas et goûters
- Contrôle des températures
- Entretien des locaux et du matériel
- Gestion des stocks alimentaires
- Application des protocoles sanitaires

FORMATIONS

- **2024 :** Formation allergènes en restauration collective
- **2023 :** Formation sécurité alimentaire
- **2022 :** SST – Sauveteur Secouriste du Travail
- **2020 :** Formation HACCP
- **2019 :** CAP Cuisine – Lycée hôtelier d'Île-de-France (94)