



\*\*\*\*\*

06/11/1998 (25 ans)  
Permis Permis B

\*\* \*\* \*\* \*

Tourbes (34120)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## CV Julien Milla

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /

#### Stage

l'école primaire Pierrette Mazel

- \* *Prise en charge de quelques heures de cours en autonomie partielle. (5 heures).*
- \* *Surveillance et aide aux élèves.*

juil. 2021 / août 2021

#### Bénévolat

- \* *Aide à la médiation durant des ateliers destinés à un jeune public et à leurs parents.*
- \* *Travail de ferme.*

janv. 2019 / juil. 2019

voyage en Nouvelle Zélande

- \* *Développement des capacités de dialogue et de compréhension de l'Anglais.*
- \* *Travail dans des fermes et dans l'industrie.*
- \* *Découverte de la géographie du territoire et de l'histoire du pays.*

avr. 2018 / nov. 2018

#### commis pâtissier

Restaurant 2 étoiles Michelin à Chaudes -Aigues (Cantal)

- \* *Commis pour entraînement du concours de MOF.*
- \* *Préparation des mignardises.*
- \* *Préparation pour événements spéciaux.*

juin 2017 / oct. 2017

#### cuisinier

restaurant gastronomique Les Vagues au Grau d'Agde

- \* *Mise en place du poste de travail*
- \* *Préparation des entrées (raviole de homard, tartare d'avocat et saumon ,tartare de thon ,fleur de courgette farcie)*
- \* *Dressage des entrées (50 couverts le midi ,120 le soir)*
- \* *Aide au dressage des desserts*

janv. 2013 / déc. 2017

#### cuisinier

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / juin 2022

**licence histoire et patrimoine** - BAC+3

l'Unîmes

/ juin 2017

**cuisinier en dessert de restaurant**

/ juil. 2016

**BAC pro cuisine** - BAC

Saint-Chely d'Apcher au lycée Sacré-Cœur

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

### CENTRES D'INTERETS

