



* ** * ** * ** * ** * ** * ** *

Saint-Julien-du-Sault (89330)

*****@*****.***

CV Chef de partie - Nutritionniste, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2022 / nov. 2022** L'ÉCOLE FRANÇAISE
- août 2019 / déc. 2021** **CHEF DE PARTIE**
LES HALLES DE L'AVEYRON
Formation en nutrition et diététique

CHEF DE PARTIE / LES HALLES DE L'AVEYRON
08/2019 à 12/2021
- mai 2018 / déc. 2018** **CUISINIER - CHEF DE PARTIE**
ADECCO ET SUPPLAY
Mise en place et la cuisson et dressage des plats en suivant les Œches techniques. (Traiteur Delafosse, Cuisine centrale Sogeres etc..)
- avr. 2017 / avr. 2018** **AGENT DE PROPRETÉ ET D'HYGIÈNE**
- févr. 2017 / mars 2017** **AGENT DE PROPRETÉ ET D'HYGIÈNE**
CLINIQUE SAINTE MARIE. (SAMSIC)
Bio nettoyage, entretien manuel courant et périodique des locaux (Chambres, couloirs, accueil et blocs opératoires). Entretien mécanisé et remise en état mécanisée des sols souples protégés ou non protégés.
- déc. 2013 / mars 2016** **CUISINIER - CHEF DE PARTIE**
TIMHOTEL BERTHIER - PARIS 17E
*Système buàet et une petite carte pour le passage.En moyenne 80 à 100 couverts/jour.
Mise en place du buàet froid, chaud et dessert en fonction des Œches techniques. J'ai dirigé une équipe de 4 personnes (commis et stagiaires).*
- févr. 2013 / mars 2013** **STAGIAIRE**
LA GRANDE ARMEE PARIS 16
MISE EN PLACE DU FROID ET DU CHAUD - SERVICES DU MIDI ET SOIR
- sept. 2011 / juin 2012** **CUISINIER**
BRASSERIE 'OLD ENGLISH PUB"
MISE EN PLACE DU FROID ET DU CHAUD - SERVICE DU MIDI OU DU SOIR

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2022** **BAC+2 (BTS, DUT OU ÉQUIVALENTS) / ALIMENTS ET NUTRITION. - BASES DE L'ALIMENTATION DIÉTÉTIQUE - BAC+2**
- / juin 2013** GRETA GARGES LES GONESSES
- / juin 2013** **CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP CUISINE FRANCAISE - CAP**

/ juin 2013

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / H.A.C.C.P - CAP
GRETA GARGES LES GONESSES

/

Ministère du travail
via AFPA GONESSE

/

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / S.S.T - CAP

COMPETENCES

traitement de texte

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisiner des sauces, Cuisiner des viandes (Avancé), RUGBY, TENNIS, FOOTBALL, MER