



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

26/05/1996 (27 ans)
Nationalité Italienne
Permis B

* * ***** ***** ** . *****

Savigny-sur-Orge (91600)

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

Chauffeur Livreson, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|-------------------------------|---|
| avr. 2022 / | Chauffeur Livreson
Dpd Tramport, Trento (Italie) |
| juin 2019 / avr. 2022 | Chauffeur livreur
Amazon, Trento (Italie) |
| août 2016 / | Serveur en restaurant
Arte & Gusto Parma (Italie) <ul style="list-style-type: none">- Enregistrement des commandes en conseillant les clients et en recueillant leurs demandes spécifiques.- Nettoyage de la salle de restauration en débarrassant la table une fois le départ des clients, en disposant les chaises en hauteur et en lavant le sol dans le but de maintenir la propreté de la pièce pour le lendemain. |
| juin 2016 / mai 2018 | Cuisinier en restaurant
Weiner Haus, Parma (Italie) <ul style="list-style-type: none">- Preparation des recettes selon les fiches techniques et dans l'optique de permettre un service rapide à table. |
| janv. 2016 / mai 2016 | Vendeur en Magasin
Vans store Milano (Italie) <ul style="list-style-type: none">- Accompagnement de la clientèle dans ses achats, conseil personnalisé, suggestion d'articles, ventes additionnelles. |
| juin 2014 / janv. 2015 | Chef de cuisine
restaurant La Collina Di Nando, Parma (Italie) <ul style="list-style-type: none">- l'Planification des menus en coordination avec le directeur de l'établissement, tenant compte des produits de saison.- Mise en place, préparation et production des mets conformément aux fiches techniques.- Application des normes d'hygiène et de sécurité ainsi que du protocole HACCP, et respect de la chaîne du froid.- Service déjeuner\diner |
| août 2013 / mai 2015 | Serveur en restaurant
Shakespear srl, Stade Ennio Tardini, Parma FC (Italie) <ul style="list-style-type: none">- Enregistrement des commandes en conseillant les clients et en recueillant leurs demandes spécifiques.- Participation à la remise en état de la salle après la fermeture en nettoyant les tables et les sols. |
| sept. 2012 / nov. 2012 | Commis de cuisine
FIGC casa degli azzurri, Parma/firenze (Italie) <ul style="list-style-type: none">- Réalisation des préparations préliminaires en suivant les consignes données par la hiérarchie.- Mise en place, préparation et production des mets conformément aux fiches techniques et aux instructions du chef.- Cuisson des plats selon les temps et modes de cuisson indiqués dans les fiches de recettes ou par le chef. |

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

Niveau Bac en Hotellerie - BAC

IPSSEOA Alberghiero G. Magnaghi Salsomaggiore terme parma (Italie)

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Italien

Académique

Français

Académique