



***** *****

Permis B (VEHICULEE)

* * * * * *****

Saint-Rémy (71100)

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

Hôtesse de caisse Passionnée, Créative, Rapide et Efficace, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 /

Auto entrepreneur

- *Vente de plateaux repas
- *Vente d'accessoires capillaires

juin 2019 / févr. 2020

Second de cuisine

Orpea Les Amaltides - Chatoney Le Royal

- *Gestion de la cuisine
- *Réception des marchandises
- *Maîtrise normes HACCP
- *Ouverture de la cuisine
- *Réception des marchandises
- *Préparation des commandes
- *Nettoyage.
- *Fermeture de la cuisine

sept. 2018 / mai 2019

Chefdep artie

Les 3 brasseurs - Chalons

- *Ouverture de cuisine
- *Gestion des commandes
- *Gestion du personnel
- *Présentation des plats du jour et dessert du jour
- *Inventaire
- *Préparation des commandes
- *Faire des plannings
- *Fermeture complète de la cuisine
- *Nettoyage.
- *Maîtrise de tous les postes chaud froid entrées desserts

juin 2017 /

Chefdep artie stagiaire

ABCL ' Amarylise - Chalons

déc. 2016 / août 2017

Cuisinière

G R O U P A M A (M A T I N)

- *Ouverture et fermeture de la cuisine
- *Préparation des plats chauds, entrées et desserts (faits maison avec des produits BIO)
- *Dressage des plats
- *Encaissement des clients
- *Nettoyage du restaurant

nov. 2016 / août 2017

Cuisinière

F L U N C H (S O I R) - Ecully Le Perolier

- *Réception des marchandises
- *Préparation des plats
- *Service aux clients et encaissement
- *Nettoyage du restaurant

Cuisinière (Intérim)

Octobre 2016 Ecole primaire de Charbonnières / SODEXO / L'En droit / Selfdepolice

- * Ouverture et fermeture de la cuisine
- * Production culinaire (pâtes italiennes faites maison)
- * Épluchure et éminçage de légumes

* Conditionnement et déconditionnement des denrées,
* Entretien du poste de la cuisine et des locaux annexe
* Tenue d'une caisse

MES AUTRES EXPÉRIENCES : Vendeuse Celio et Jeff de Bruges
Hôtesse de Caisse Casino et Leader Price
Employée Polyvalent Lidl et Quick
Cuisinière l'Italien de Lyon et 3 Brasseurs Ecully

DIPLOMES ET FORMATIONS

janv. 2017 / sept. 2018 **Titre professionnel cuisine / CAP cuisine** - CAP

sept. 2015 / déc. 2015 **Formation professionnelle avec le « Resto Evolution »** - BAC+5

juin 2014 / oct. 2014 **Savoir de Base et Dynamisme Professionnel**
ADFLP Lyon 2ème

/ juin 2012 **BAC Techniques Administratives** - BAC

/ **Sauveteur secourisme de travail * Maîtrise des normes HACCP** - BAC+4

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Athlétisme, chant, voyage, cuisine