



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

05/12/2000 (23 ans)  
Permis B

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

Saint-Privat-des-Vieux (30340)

\*\*\*\*\*

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

## Serveur de restaurant, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2023 /** **Serveur de restaurant**  
Ibis centre-ville (Groupe Accor) Alès  
\* *Gestion des stock (Quantité, Propreté)*  
\* *Mise en place, service, nettoyage*  
\* *Gestion du bar (à l'écoute des clients)*
- déc. 2022 / mars 2023** **Apprenti en BTS management hôtellerie restauration**  
L'Atelier de Marie Alès  
\* *Gestion des frigos (températures, stocks)*  
\* *Mise en place, service, nettoyage*
- sept. 2022 / nov. 2022** **Boucher**  
Boucher  
\* *Gestion des frigos (températures, stocks)*  
\* *Mise en place, découpe, nettoyage, relation clients*
- août 2021 / mai 2022** **CHEF DE PARTIE au froid**  
Restaurant les tables de la fontaine à Nîmes  
\* *Gestion des frigos (températures, stocks, commandes)*  
\* *Mise en place, services, nettoyage*
- sept. 2020 / juin 2021** **APPRENTI EN BOUCHERIE**  
Mas des agriculteurs à Nîmes  
\* *Désossage, dépiéçage, conditionnement*  
\* *Mise en rayon, vente, nettoyage (Normes : haaccp)*
- juil. 2018 / sept. 2019** **APPRENTI CUISINE**  
Restaurant le Lisita / Annexe à Nîmes  
\* *Mise en place, services, nettoyage*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2021** **CAP Boucherie - CAP**
- / juin 2020** **CAP Cuisine - CAP**
- / juin 2018** **BAC ES - BAC**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

### CENTRES D'INTERETS

pèche-mangas, tatouage, peinture, Voyage

