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

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

cuisinier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2019 / janv. 2020 **cuisinier**
Chai Metoff
Mise en place et réalisation des mets culinaires.
Dresser les plats et les transmettre aux clients.
Appliquer les règles d'hygiènes et de sécurité en vigueur (HACCP).
Gestion des stocks et achats de marchandises.

sept. 2018 / oct. 2018 **cuisinier**
Charles H
Mise en place et réalisation des mets culinaires.
Dresser les plats et les transmettre au personnel de salle.
Participer à l'entretien du poste de cuisine et des locaux annexes.

mars 2017 / juil. 2018
Hippopotamus, commis de cuisine
MARS 2017 - JUILLET 2018

Réalisation des préparations culinaires et mets simples.
Dresser les plats et les transmettre au personnel de salle.
Appliquer les règles d'hygiènes et de sécurité en vigueur (HACCP).

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2013 / juin 2016 **Licence information et communication** - BAC+3
Angers, France, Université Catholique de l'Ouest

/ juin 2011 **Baccalauréat STG option mercatique** - BAC
Angers, France, lycée Joachim du Bellay.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, Voyage, Jeux vidéos, Cinéma, Sport