



*** *****

31/07/2001 (22 ans)
Permis B

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

Issoire (63500)

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

commis de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2022 / août 2023** Le p'tit Roseau à Issoire
- sept. 2021 / août 2022** **commis de cuisine**
Sofitel Arc de triomphe
- déc. 2019 /** Irlande à Cork au restaurant Jurys Inn Cork
découverte du travail à l'étranger.
- mars 2019 /** **stage**
restaurant le Paddock à Magny Cours
cuisson et dressage des plats.
- oct. 2018 /** **Stage de collectivité**
Collège Lucien Gachon à Cunlhat (63)
des élèves et enseignants, plan de nettoyage.
- juin 2018 /** **Stage**
restaurant le Comptoir des saveurs à Clermont Ferrand
service, taillage de légumes, découpe de poissons et de viandes, dressage des plats de la carte, création de plat avec le chef.
- juil. 2017 /** **employée agricole**
l'Auberge du Pont à Pont Du Châteaux
- juin 2017 /** **Stage**
2Deuche à Lempdes
place du buffet.
- sept. 2016 / oct. 2017** **Stage**
l'Auberge du Pont à Pont Du Châteaux
place pour le service, taillage de légumes, mise en œuvre d'assiette.
- /** Cruzilles, Jacquet

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2020 / juin 2021** **CAP PATISSERIE** - CAP
LYCEE FRANCOIS RABELAIS à Brassac les Mines
- / juin 2020** **BAC PRO cuisine** - BAC
- / juin 2019** **BEP Cuisine** - BEP
- / avr. 2018** ASST; Prix Rotary club d'Issoire

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

4X4, Quad