



***** **

26/06/1982 (41 ans)
Permis B

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

Pau (64000)

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

Commis de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2021 / sept. 2022** **Commis de cuisine**
Hôtel restaurant Oppoca. Ainhoa 64
*Découpe et préparation assiettes garnies, (fromage, charcuteries). Frites. Pâtisseries.
Mise sous vide et stockage.*
- sept. 2020 / nov. 2020** **Vendangeur**
SCEA Guiroulh
- juin 2019 / sept. 2020** **Plongeur polyvalent**
Hotel R. ARCE
- mai 2019 / nov. 2019** **Plongeur polyvalent**
Hotel R. ARCE
- avr. 2018 / nov. 2018** **Plongeur polyvalent**
Hotel Restaurant Arcé
Aide cuisine, entretien espaces verts
- oct. 2017 / nov. 2017** **Vendangeur et**
SCEA Guiroulh
Vendange, mise en bouteille, ét iuetage.
- juin 2017 / juin 2017** **Employé libre-service stagiaire**
Epicerie Verte
- janv. 2017 / févr. 2017** **Agent de service**
Centre de vacances Le Cardet
- mars 2009 / juil. 2013** **Gérant**
Al Halal
- janv. 2005 / août 2008** **Agriculteur**
Mais, arbres fruitiers, légumes, blé, etc.
- mai 1995 / sept. 2005** **Gérant et vendeur**
Magasin familial
Ustensiles de cuisine et électroménager
COMPÉTENCES
*Entretien un poste de travail Avance
Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine Avance
Nettoyer du materiel ou un équipement Avance
Plonge manuelle Avance
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Avance
Stockage de produits alimentaires Avance
Suivre l'état des stocks Avance
Autonomie*

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Français