



***** *****

** **

Gignac-la-Nerthe (13180)

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

Commis de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2017 / janv. 2022** **Commis de cuisine**
Hermitage
Réaliser les salade désert Apéritifs Plonge
- mai 2013 / juin 2015** Cuisiner
Réalisation des sauce préparation des plats pour le midi et le soir Envoi des des plats Couper laver les légumes organisation et entretenir le poste le travail et les équipements
- juin 2012 / oct. 2012** courrone pascadou
nettoyages des chambres, changement des draps, sols vitres...
- févr. 2011 / juil. 2011** mairie de gignace-la-nerthe
ménage, nettoyages des classe bureau, surveillante dans la cour 12H
- juil. 2010 / oct. 2010** **commis de cuisine**
olive bleu (aeroport)
Preparation des plats, réaliser des recettes assurer la présentation des plats, organisation et entretenir le poste le travail et les équipements épluchage,lavage caissière
- mars 2009 / mai 2009** **cuisine**
préparation de plats entrée rangement de marchandise,plonge,mise en place des nouvelles carte
- août 2008 / nov. 2008** la rade marseille
(stage) réalisation des plats avec le chef, prépartion des entree ,dessert

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2022** **CAP, BEP ou équivalents** - CAP
Prothésiste Onglerie
- / juin 2007** **CAP, BEP ou équivalents - Cap cuisine** - CAP
- /** **CAP cuisine** - CAP
lycée Louis Aragon Les Penne-Mirabeau

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Courant