



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

Permis B

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

Les Mées (04190)

\*\*\*\*\*

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

---

## Sous-chef Poissonnier, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

**avr. 2019 / août 2020**

**Sous-chef Poissonnier**

Intermarché PEIPIN

- Mise en place du rayon
- Chiffrage/calcul de cout
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Négocier des conditions d'achats
- Contrôler la réception des commandes
- Règle d'hygiène (HACCP)
- Elaboration de produits fumée

**juin 2017 / janv. 2018**

**Employé polyvalent**

Carrefour DIGNE LES BAINS

- Mettre en place des produits
- Renseigner des clients
- Technique de ventes

**janv. 2016 / mars 2016**

**Commis de cuisine**

La pataterie MANOSQUE

- Préparer un plan de travail
- Cuissons des viandes et des poissons
- Dresser des plats pour le service
- Préparations culinaires

**juin 2014 / août 2014**

**Chef de partie**

Le mas de la crémaillère Gréoux les bains

- Préparations des plats
- Découpe de produit des légumes et fruits
- Dressage de plateau de fruits de mer

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

**sept. 2012 / juin 2014**

Lycée Louis Martin Bret Manosque

/

**diplome BEP Cuisine - BEP**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

### CENTRES D'INTERETS

---

Théâtres, chant, Voyages, culture gastronomique, Sport de musculation