****
Permis B

** *** ** ***** **** ********
Tavernes (83670)
****
**********@*****.***

Second de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2013 / nov. 2013 — **Second de cuisine**
Hôtel Ibis, Brignoles
Elaboration des plats en respectant la sécurité et l'hygiène alimentaire, mise en place et distribution des plats, maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels

sept. 2010 / déc. 2012 — **Cuisinier, Serveur / Le Panorama**
D'ALEO traiteur , Martigues
Préparation des plats et des repas pour les réceptions et les mariages. Vérification de la vaisselle, dressage des tables, accueil des clients, présentation des cartes et les suggestions, service à table.

juin 2010 / — **Employé polyvalent libre-service**
Mutant, Breteuil sur Iton
Réception des livraisons, mise en place et réassort, gestion des stocks, des commandes et au suivi des ruptures, renseignements, orientation, conseil et satisfaction de la clientèle.

juil. 2008 / août 2008 — **Aide de cuisine**
Soforest, Fos sur Mer, l'Auberge fleurie, La Barre sur Ouche
Préparation des ingrédients, réception et rangement des commandes, nettoyage du poste de travail et du matériel utilisé.

oct. 2005 / juil. 2007 — **Apprenti charcutier**
Charcuterie Urvoy, Breteuil sur Iton

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2007 — **CAP Charcutier** - CAP
CFA IE, Val de Reuil, 27

COMPETENCES

Panorama, JUILLET-AOUT 2008

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français