



Permis B

** ** *

Sabran (30200)

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

Plongeuse/Commis de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2023 /

Plongeuse/Commis de cuisine

Domaine du Val de Cèze - Bagnols-sur-Cèze (30)

Réalisation de la mise en place pour le service du midi et du soir, élaboration des desserts pour la

1 an et nouvelle carte du restaurant, dressage des desserts, réalisation des tapas et planche de charcuterie,

5 mois réalisation des recettes de pâtisserie pour la carte, réception et contrôle de la marchandise.

janv. 2021 /

Commis de cuisine/Pâtisserie

Château d'Arpaillargues - Arpaillargues (30)

5 mois Réalisation de la mise en place pour le service du midi et du soir, élaboration des desserts pour la

nouvelle carte du restaurant, dressage des desserts, réalisation des tapas et planche de charcuterie,

réalisation des recettes de pâtisserie pour la carte, réception et contrôle de la marchandise.

janv. 2020 /

Plongeuse/Commis de cuisine

Château d'Arpaillargues - Arpaillargues (30)

Réception, tri et lavage de la vaisselle, nettoyer les locaux, plans de travail, matériels, frigos et

9 mois équipements de cuisine, vider les poubelles et tri des déchets, transport jusqu'aux conteneurs, aide

ponctuelle au chef et du commis de cuisine, réaliser les préparations pour le service du midi et assurer

avec le personnel de cuisine, effectuer les préparations de la pâtisserie et assurer le service des desserts,

effectuer les préparations de l'événementiel de fin de saison.

janv. 2019 /

Plongeuse

Château d'Arpaillargues - Arpaillargues (30)

Réception, tri et lavage de la vaisselle, nettoyer les locaux, plans de travail, matériels, frigos et

7 mois équipements de cuisine, vider les poubelles et tri des déchets, transport jusqu'aux conteneurs, aide

ponctuelle au chef et du commis de cuisine, réaliser les préparations pour le service du midi et assurer

avec le personnel de cuisine.

janv. 2018 /

Commis de cuisine

La Galantine - Goudargues (30)

2 mois Dresser les entrées et les desserts, faire la mise en place pour le service du midi et du soir,

organiser et entretenir le poste de travail, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, remise

en état de la cuisine.

janv. 2018 /

Plongeuse

Château d'Arpaillargues - Arpaillargues (30)

3 mois Réception, tri et lavage de la vaisselle, nettoyer les locaux, plans de travail, matériels, frigos et

équipements de cuisine, vider les poubelles et tri des déchets, transport jusqu'aux

conteneurs, aide
ponctuelle au chef et du commis de cuisine, réaliser les préparations pour le service du
midi, assurer le
service du midi avec le personnel de cuisine.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2015 / juin 2017** **Niveau BTS Productions animales** - BAC+2
Lycée agricole de Digne Carmejane (04000)
- sept. 2014 / juin 2015** **Niveau BTS Productions animales** - BAC+2
Lycée agricole Terre Nouvelle (48100)
- sept. 2011 / juin 2014** **BEPA - BAC PRO Technicien conseil vente en animalerie** - BAC
MFR La Pinède - Marguerittes (30320)
- sept. 2006 / juin 2010** **Niveau CAP couture et siège** - CAP
Lycée des métiers d'art Georges Guynemer - Uzès (30700)

COMPETENCES

Excel, Power Point, Word, Informatique

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Élémentaire
Français

CENTRES D'INTERETS

Angleterre, Belgique, Egypte, Espagne, Italie, Suisse, Tunisie, Thaïlande