



*** **

Lédignan (30350)

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

Commis de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2015 / févr. 2020

Més et Redessan Gard 30 u COD

. Mise en phase pour Le service seLf.

. Dressage des p[ats froids (entrées, fromages, ciesserk) se[on [es quantités et Les règles de

présentation.

. Service en sa « a débarrassage des plateaux et nettoyage des tables après 1.e départ des cLient.

* PLonge de [a va.isse[te à La fin du service.

Remise en ordre et nettoyage de la sall.e à la fin du service.

. Contrôle et maintien des températures optima[es.

Pôle ernpEoi - Formation restauration

Le Contrat G'CCOmpapernent dans Verne; .

Wg121 17 u 4:111

avr. 2015 / juin 2015

Commis de cuisine

restaurant BISTRODECO

* Acquisition de [a méthode HÂLE P,

restaurant BISTRODECO - Commis de cuisine

Massy arues-Attueeta + COD + 07/20H - 1212014

/

Employée polyvalente

ETS BÂRBOT EUX

restauration conective

Anduze u COI u 0112023 - Actuel

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

CAP esthétique - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français