

COMMIS DE CUISINE, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2020 / janv. 2021 Poissonnerie / écailleur

LECLERC Saint-Louis

mise en place de l'étalage, glacage des poissons, préparer les poissons /crustacés/céphalopodes: vider, écailler, ébarber,lever les filets / peser / vente aux clients /prise de commande /gestion des stocks/ nettoyage du poste de travail respect des normes d'hygiène et des DLC./

DIPLOMES ET FORMATIONS

févr. 2018 / nov. 2018 FORMATION AFPA; formation titre de cuisine nieau 5 (cap) - CAP

AFPA DE COLMAR

/ nov. 2018 l'AFPA de Colmar

/ nov. 2018 Titulaire d'un titre HACCP

l'AFPA de Colmar

/ juin 2018 CUISINIER AFPA COLMAR - CAP, BEP ou équivalents - Hôtellerie

restauration connaissances normes HACCP, taillage des légumes,

préparation et dressage e - CAP

nov. 2017 / janv. 2018 restaurant FER ROUGE COLMAR

/ juin 2006 BEP - CAP, BEP ou équivalents - Secrétariat assistanat Métiers du

secrétariat - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Elémentaire Espagnol Courant

Français

CENTRES D'INTERETS

musculation, chant