



12/03/1996 (28 ans)

** **

Créon (33670)

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

Chef de partie/Pizzaiolo, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2023 /

Chef de partie/Pizzaiolo

RESTAURANT VOLFONI VILLENAVE D'ORNON

* *Étalage de la pâte à la main.*

* *Manipulation du four tournant.*

mars 2021 / déc. 2022

Pizzaiolo

PIZZERIA DU VIEUX LAVOIR, St Emilion

* *Poste pizzaiolo et poste froid (entrée/dessert).*

févr. 2020 / janv. 2021

Responsable kiosque, Pizzaiolo

KIOSQUE A PIZZA, Camblane et Meynac

* *Gestion du kiosque. (entretien et nettoyage des lieux, fabrication des pizzas, comptabilité,*

commandes auprès des fournisseurs...).

août 2019 / janv. 2020

vendeur

MARIE BLACHERE, Latresne

* *fabrication sucrée et salée (gâteaux, tarte fruit, sandwich, pizza...).*

* *vente des produits alimentaires, gestion de la caisse.*

oct. 2017 / oct. 2018

Préparateur de commandes

POMONA, PASSION FROID, Tresse

* *Préparations de commandes sur palettes avec logiciel vocale.*

* *Utilisation de chariot élévateur, transpalette électrique...*

* *Formation hygiène sur le développement des bactéries.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2010 / juin 2011

brevet - Autodidacte

francois mitterant creon

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français