



\*\*\*\*\*  
06/10/2001 (22 ans)  
  
\* \* \* \* \*  
Saint-Lô (50000)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## chef de cuisine, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

|                         |                                                                                            |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| juil. 2021 / janv. 2022 | <b>chef de cuisine</b><br>lunotel                                                          |
| janv. 2020 / oct. 2020  | Buffalo Grill                                                                              |
| déc. 2019 /             | <b>stage</b><br>La boucherie - Saint-Lô                                                    |
| nov. 2018 / déc. 2018   | Hôtel de France et d'Angleterre<br>(restaurant traditionnel - 15 couverts/jour) - Pauillac |
| mars 2018 / avr. 2018   | l'Ecole Primaire de Moyon                                                                  |
| nov. 2017 / déc. 2017   | La brasserie FLO                                                                           |
| mai 2017 / juin 2017    | Le Marinos                                                                                 |

### DIPLOMES ET FORMATIONS

|                        |                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| sept. 2016 / juin 2019 | <b>BAC PRO Cuisine</b> - BAC<br>Lycée Hôtelier Maurice Marland - Granville |
| sept. 2016 / juin 2018 | <b>BEP Cuisine</b> - BEP<br>Lycée Hôtelier Maurice Marland - Granville     |
| sept. 2011 / juin 2016 | <b>Brevet des Collèges</b><br>Collège Raymond Queneau - Tessy-sur-Vire     |

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français