



\*\*\*\*\* \*\*

\*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\*

Colmar (68000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## COMMIS DE CUISINE, Débutant

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- déc. 2021 / août 2022**    **COMMIS DE CUISINE**  
Association ESPOIR COLMAR
- nov. 2020 / janv. 2021**    **Poissonnerie / écailleur**  
LECLERC Saint-Louis  
*glaçage 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./*
- sept. 2019 / janv. 2020**    **Commis de cuisine**  
Restaurant LES BATELIERS COLMAR

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- févr. 2018 / nov. 2018**    **FORMATION AFPA; formation titre de cuisine niveau 5 ( cap) titre normes HACCP obtenue, titre anglais culinaire - CAP**  
AFPA DE COLMAR
- / nov. 2018**    **Titulaire d'un titre HACCP**  
l'AFPA de Colmar
- juin 1962 / nov. 2018**    - CAP  
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**    **aide a la mise en place, plonge**  
Restaurant FER ROUGE COLMAR
- / juin 2006**    **BEP - CAP, BEP ou équivalents - Secrétariat assistantat Métiers du secrétariat - CAP**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

- Anglais**                    Élémentaire  
**Espagnol**                Courant  
**Français**

### CENTRES D'INTERETS

---

Chant

