



***** *****

Permis PERMIS CU B

*** **

Montpellier (34000)

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

CUISINIÈRE, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2019 / juil. 2020** ELITE RESTAURATION
- avr. 2018 / oct. 2018** **CUISINIÈRE**
LYCÉE LABROSSE
Préparation des entrées, distribution au self. entretien de locaux cuisine.
- avr. 2018 / juil. 2018** **CUISINIÈRE**
LYCÉE LABROSSE
- sept. 2016 / janv. 2017** **COMMIS PATISSIERE**
BOULANGERIE PATISSERIE L'ALLIANCE DU FOURNIL
Fabrication de pâte à choux éclairs, religieuse, pâtes à brioche, pâtes feuilletées, pizza quiches, gâteaux, cookies, tartelettes, citron framboises, fraise pommes.
f
- avr. 2016 / sept. 2016** **CUISINIÈRE**
LA BONHEUR
préparations des plats chaud cuissons des viandes et poissons, et légumes, préparations de différents régimes, hache, mixer, hypoprotéine. Prélèvement de température, autocontrôle. nettoyage de la cuisine. connaissance de HACCP, et Sécurité.
- sept. 2015 / nov. 2015** **EMPLOYÉE POLYVALENT DE RESTAURATION**
LYCÉE SAINT JOSEPH
SCOLAIRE
préparation des repas froids entrées, et desserts, service de 800 couverts, distribution de repas entretien de locaux de cuisine, self.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2016** **CAP PATISSERIE - CAP, BEP ou équivalents; Préparation viennoiserie - CAP**
- / juin 2014** **CAP CUISINE CAP, BEP ou équivalents - Hôtellerie restauration - CAP**
Académie de Dijon
- / juin 1997** **BEP CAP BIOSERVICES CAP, BEP ou équivalents Agroalimentaire - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

