



Paris (75000)

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

stagiaire commis de cuisine, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2022 /

stagiaire commis de cuisine

restaurant prince- Tunis

**couper des légumes et nettoyerle poste de travail.*

**hacher la viande et faire du kebab.*

janv. 2022 / déc. 2022

commis de cuisine avec un traiteur

**préparer des ingrédients etréapprovisionner les stocks pour que la cuisine soit prête .*

**préparer des salades et des sauces.*

** préparer des entrées.*

**préparer des minipizzaset des fonds de tartes.*

**préparer des burgers.*

sept. 2021 /

commis de cuisine

restaurant Haddeji -Tunis

**préparation de marinade du poulet.*

**nettoyerdifférents types de légumes dans la légumerie.*

** préparation des sauces de pates .*

**fire et sauter les légumes.*

**préparer des brochettes de poulet avec poivrons et tomates.*

juin 2021 /

stagiaire commis de cuisine

restaurant prince-Tunis

**Observation ; maintien de l'hygiène de mon poste de travail,usage et nettoyage des appareils de cuisine .*

janv. 2018 / déc. 2019

commis de cuisine

Education :

DIPLOMES ET FORMATIONS

oct. 2020 / août 2022

Institut Moderne formation

sept. 2011 / juin 2016

Baccalauréat en lettres - BAC

LycéeMontfleury

/

Brevet technicien professionnel en cuisine

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Italien

Courant

Français

Académique

CENTRES D'INTERETS

cuisine, Cyclisme, Football, jeux vidéo, natation