



***** *****

06/10/1986 (37 ans)

*** ** * *****

Bessas (07150)

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

Gérante et Chef de Cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / déc. 2023** **Gérante et Chef de Cuisine**
Restaurant Le Vieux Figuier
Gestion des stocks, Commandes auprès des fournisseurs, Elaboration des cartes, Gestion des plannings.
- janv. 2014 / déc. 2019** Gruissan
Gestion des stocks, Commandes auprès des fournisseurs, Elaboration des cartes, Gestion des plannings, Maîtrise des cuissons.
- janv. 2010 / déc. 2011** **Cuisinière de collectivité**
Résidence Les Floriales
Gestions des stocks, Préparation de plats chauds et froids ainsi que les desserts, Entretien des locaux, Elaboration des menus selon les régimes des résidents, Commande auprès des fournisseurs.
- janv. 2007 / janv. 2010** **Commis de cuisine**
Restaurant Le Bistrot
Préparation de plats chauds et froids ainsi que les desserts, Entretien des locaux, Plonge
- janv. 2004 / déc. 2006** **Restaurant**
Oliver
- janv. 2001 / déc. 2014** Narbonne
Gestions des stocks, Préparation de plats chauds et froids, Plonge, Entretien des locaux, Service en salle, Encaissement
- / **Cuisinière**
Restaurant le Cottage
- / **Chef de Cuisine**
Restaurant Le Miam

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / **juin 2006** **CAP CUISINE - HACCP - CAP**
- / **juin 2005** **Concours de Cuisine (Arrivée 2ème)**
CFA-Lézignan
- / **juin 2002** Ecole Hôtelière Charles Cros- Carcassonne
- / **juin 2001** **Brevet des Collèges**
Collège Jules Ferry- Narbonne

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

La nature, musique, cinéma