



12/05/1988 (36 ans)
Nationalité Française

** *** ** *****

Freneuse (78840)

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

Atouts Motivé, polyvalente, rigoureuse Travail en équipe, gestion du stress, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2022 / mai 2023 stagiaire**
cuisine centrale de mantes la jolie
- sept. 2021 / août 2022 Auxiliaire de vie**
EHPAD Île-de-France
*charge des résidents hygiène corporelle,
et de la gestion de la buanderie , et service en restauration , .*
- janv. 2010 / févr. 2014 responsable de toute la réalisation culinaire**
Mairie de Rosny sur Seine, Fondation croix St Simon, Rosny
*crêche ;entrée ,plats, dessert , goûter.
réalisation des menus avec une diététicienne ,
la gestion des commande , traçabilité e.c.t*
- sept. 2008 / mars 2010 Cuisinière en collectivité**
Restaurants d'entreprises ,écoles, lycées Paris 8, 15
*En collaboration avec Le chef de cuisine,
Préparation culinaires, réception des marchandises, services du self, hôtesse de
caisse en cafétérias du personnel, gestion du stock, entretien des locaux.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- juil. 2023 / juil. 2025 Certificat De Sauveteur Secouriste Auxiliaire De Vie**
A.F.P.A Magnaville
- sept. 2022 / juil. 2023 S.S.T**
GRETA des Yvelines Mantes-la-Ville
- févr. 2021 / juil. 2021 AFPA Magnaville**
- sept. 2006 / juin 2008 - CAP**
Lycée professionnel de Adolphe Chauvin Osny
- sept. 2005 / juil. 2006 Lycée moulin à vent Cergy-le-Haut**
- / B.E.P CUISINE - BEP**
- / C.A.P cuisine - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français

CENTRES D'INTERETS

natation, velo