



***** *****

Permis B

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

CONTRAT D'APPRENTISSAGE - BOUCHER, OBJECTIF, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2022 / sept. 2022** **Boucher**
Boucherie P. Sollier à Nîmes
- mai 2021 / juil. 2022** **Cuisinier en apprentissage**
restaurant « le Carré d'art » à Nîmes
Nîmes sous la direction du chef Anthony PALADEL - Rôle de second du chef : mise en place du poste froid (entrées et desserts)
- févr. 2021 / mars 2021** **Stage**
restaurant traditionnel « Aux Plaisirs des Halles » sous la direction du chef Sébastien GRANIER à Nîmes
- déc. 2018 / août 2020** **Chef de mission**
Direction départementale de la cohésion sociale des Yvelines
(encadrement d'agents, représentation de la cheffe de pôle, notes administratives, gestion du contentieux juridictionnel de la DDCS)
- janv. 2016 / juil. 2016** **Chargé de Travaux dirigés en droit public**
l'Université Lyon II
- juil. 2015 / juil. 2017** **Assistant de justice**
Tribunal administratif de Lyon
rédaction des décisions de justice, propositions de projet de jugement)
- juil. 2013 / déc. 2014** **agent polyvalent**
commune de Nîmes
polyvalent, aide aux personnes âgées) et affectation en 2013 à la surveillance des musées de la commune

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2021 / juin 2022** **CAP-MAN « Cuisine » - CAP**
CFA de Marguerittes
- nov. 2020 / avr. 2021** **Titre professionnel cuisinier sous la direction du chef Eric VIDAL**
GRETA du GARD
- sept. 2016 / juin 2018** **Préparation Sorbonne au concours de Conseillers aux Tribunaux administratifs**
Université Paris 1 Sorbonne
- sept. 2010 / juin 2015** **Master 2 droit public général spécialité droit administratif - BAC+5**
Faculté de Droit de Montpellier
- / **Diplôme universitaire « Magistère droit public des affaires »; Diplôme universitaire contentieux administratif - BAC+4**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Voyages, Histoire, Tennis, Œnologie