



\*\*\*\*\*  
09/11/1999 (24 ans)  
Nationalité FRANÇAISE

\*\*\* \*\* \*  
Courbevoie (92400)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## PROFESSIONNEL, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2021 / août 2022**     **chef de partie cuisine**  
CHEVAL BLANC ST-BARTH ISLE DE FRANCE | SAINT BARTHELEMY  
*Relayer les communications du chef au près des son équipe  
Déterminer les besoins en fonction des stocks  
Gérer l'équipe qui travaille dans dans sa partie*
- oct. 2020 / août 2021**     **chef de partie cuisine**  
CHEVAL BLANC ST-BARTH ISLE DE FRANCE | saint Barthelemy  
*Cuisiner et valoriser les préparations  
Garantir les règles d'hygiène et de sécurité dans la cuisine*
- déc. 2019 / août 2020**     **chef de partie cuisine**  
CHEVAL BLANC ST-BARTH ISLE DE FRANCE | Saint Barthélemy
- avr. 2018 / nov. 2019**     **chef de partie cuisine**  
LE COQ RICO | paris  
*Réceptionner les produits et contrôler leur conformité  
Assurer l'hygiène du matériel et des équipements en cuisine*
- sept. 2017 / mars 2018**     **Commis de cuisine**  
LE DROUANT | paris  
*Organiser son poste de travail en appliquant des consignes  
Etre à la disposition des auteurs de cuisine et s'adapter à la variété des taches  
Réalisation de préparations préliminaires.*
- sept. 2015 / juil. 2017**     **Apprenti cuisinière**  
L'AQUARELLE | Rezé

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2015 / juil. 2017**     **CAP: CUISINE** - CAP  
URMA Loire-Atlantique Sainte-Luce-sur-Loire | Nantes, 44

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais  
Français

### CENTRES D'INTERETS

Marche à pieds, lecture, voyages