



\*\*\*\*\*

Permis B

\*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\* \*\*

Roissy-en-Brie (77112 CEDEX)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

---

## Cuisinière, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2021 / déc. 2022 Cuisinière**  
Hôpital Emile Roux  
*Préparation des plats avec le règlement. Suivi des processus des manipulations des produits alimentaires. Désinfection des surfaces et équipement de cuisine.*
- janv. 2018 / janv. 2021 Cuisinière**  
Lycée Nicolas Joseph  
*Élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration. Participer à la gestion des stocks denrées.*
- janv. 2014 / janv. 2018 Collège le Blé d'or**  
*Élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration. Participer à la gestion des stocks denrées.*
- janv. 2013 / janv. 2014 Agent de service hospitalier**  
Maison de retraite | ASH  
*Empathie, sens du service. Autonomie et adaptabilité. Capacité à travailler en équipe. Sens de l'organisation. Nettoyage de chambres et soin des patients.*
- janv. 2011 / janv. 2013 cuisinière**  
Le Bistro d'Augustin  
*Ayant débuter en tant que cuisinière j'ai par la suite évoluer sur un poste de second de cuisine.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 2010 / juin 2011 Obtention du CPA Cuisine**  
AFPA Champs sur Marne
- / **HACCP + Alimentaire et hygiène. Le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques ou HACCP - BAC+4**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français