



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

Permis B

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

Tavernes (83670)

\*\*\*\*\*

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

---

## Second de cuisine, Confirmé

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

avr. 2013 / nov. 2013

#### Second de cuisine

Hôtel Ibis, Brignoles

*Elaboration des plats en respectant la sécurité et l'hygiène alimentaire, mise en place et distribution des plats, maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels*

sept. 2010 / déc. 2012

#### Cuisinier, Serveur / Le Panorama

D'ALEO traiteur , Martigues

*Préparation des plats et des repas pour les réceptions et les mariages. Vérification de la vaisselle, dressage des tables, accueil des clients, présentation des cartes et les suggestions, service à table.*

juin 2010 /

#### Employé polyvalent libre-service

Mutant, Breteuil sur Iton

*Réception des livraisons, mise en place et réassort, gestion des stocks, des commandes et au suivi des ruptures, renseignements, orientation, conseil et satisfaction de la clientèle.*

juil. 2008 / août 2008

#### Aide de cuisine

Soforest, Fos sur Mer, l'Auberge fleurie, La Barre sur Ouche

*Préparation des ingrédients, réception et rangement des commandes, nettoyage du poste de travail et du matériel utilisé.*

oct. 2005 / juil. 2007

#### Apprenti charcutier

Charcuterie Urvoy, Breteuil sur Iton

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ juin 2007

#### CAP Charcutier - CAP

CFA IE, Val de Reuil, 27

### COMPETENCES

---

Panorama, JUILLET-AOUT 2008

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français