



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

Permis Scooter

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

Colleville (76400)

\*\*\*\*\*

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

---

## Mes spécialités Les poissons et les fruits de mer, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- mars 2022 /** La Croisette-Casino de Fécamp  
*Mise en place et dressage des entrées -plats-desserts. Epluchage des légumes, gestion des stocks et plonge.*
- sept. 2021 /** La Boucane Fécamp  
*Plonge, épluchage des légumes, préparation et cuisson des pizzas. Mise en plat entrées, plats, pizzas et desserts. Gestion des stocks.*
- juil. 2021 /** **Aide de cuisine**  
Aide de cuisine La Plaisance Fécamp  
*Epluchage des légumes, mise en place et préparation des entrées et desserts, cuisson de fruits de mer et réalisations de plateaux et assiettes de fruits de mer, plonge.*
- juin 2021 /** La Plaisance Fécamp  
*Epluchage des légumes, mise en place et préparation des entrées et desserts, cuisson de fruits de mer et réalisations de plateaux et assiettes de fruits de mer, plonge.*
- mars 2021 / avr. 2021** I.M.E La Parentèle Montivilliers  
*Préparation et adaptation selon les différents régimes alimentaires (de conviction religieuse ou préconisation médicale). Préparation entrées plats desserts. Cuisson des viandes. Gestion des stocks, plonge.*
- mars 2020 / avr. 2020** Le Mêle Anges Fécamp  
*Mise en place et dressage des entrées et desserts. Epluchage des légumes. Plonge.*
- févr. 2020 / mars 2020** Plongeurcommis La Boucane Fécamp  
*Epluchage des légumes, préparation des desserts, plonge. Stages dans le cadre de mes études professionnelles*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2022** **Titulaire du BAC PRO Cuisinier** - BAC  
Lycée Jules Lecesne Le Havre
- / juin 2020** **Titulaire du CAP Cuisine** - CAP  
Lycée Descartes Fécamp

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

