

\*\*\*\*

## Cuisinier

## **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

juin 2021 / nov. 2022 Cuisinier

Honfleur

Second de cuisine,

Mise en place , froid, dessert, chaud.

Réception des marchandises, gestion des stocks, contrôle des températures.

Habilitation HACCP.

5 Mois stage en restauration d entreprise "Dupont restauration.

CAP De cuisine.

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

Greta Canteleu