



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

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

Laillé (35890)

\*\*\*\*\* - \*\*\*\*\*

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

## Cuisinier en altitude, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2023 / sept. 2023**    **Barman**  
Brasserie In&Off  
*J'ai travaillé en poste de barman d'envoi avec moi trois collègues pour dixsept serveurs en limonadier (petite carte de cocktails) et restauration petit déj, déjeuner et dîner.*
- janv. 2022 / déc. 2023**    **Cuisinier en altitude**  
Restaurant La Bergerie  
*En poste de cuisinier tout d'abord au Snack, ma place a évolué pour passer cuisinier polyvalent ds le restaurant de La Bergerie qui est Maitre Restaurateur. J'ai pu réaliser sous la responsabilité du chef la mise en place l'envoi des mets de niveau gastronomique.*
- janv. 2021 / janv. 2022**    **Cuisinier**  
Restaurant Canadian Steak House  
*Cuisinier en poste au chaud spécialité Canadienne. Réceptionner la marchandise, mise en place et confection de plats du jour. Envoi des plats chauds (Viandes, Poissons, Légumes et Poutines) Service de 50 à 250 couverts.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2007**    **DUT Métiers de la géographie - BAC+2**  
Université de Poitiers
- / juin 2006**    **BAC professionnel de Commerce et marketing - BAC**
- / juin 2004**    **BEP Comptabilité Gestion d'entreprise - BEP**
- /**    **BEP Comptabilité - BEP**
- /**    **BAC Pro Commerce - BAC**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

**Français**