



***** **

Permis B

* ** ** *

Brest (29200)

***** _ *****

****,***@*****,**

Pizzaiolo, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|-------------------------|---|
| nov. 2022 / nov. 2022 | Facteur intérimaire
la poste plouzané |
| avr. 2019 / août 2022 | Pizzaiolo
il gusto
<i>Préparation de la pâtes fraîche et pâtons mise en place des garnitures pour les pizzas, abaissées à la main, cuisson four à convoyeur, entretien du poste. autonome.</i> |
| juil. 2016 / sept. 2016 | Pizzaiolo
Pizzaiolo au feu de bois - Restaurant de Bodri, (Haute Corse)
<i>Préparation de la pâtes fraîche, mise en place et confection des garnitures pour les pizzas, roulées à la main, entretien du poste et du four à bois, seul et autonome sur le poste, environ 130 pizzas sur place et emportées.</i> |
| mars 2015 / sept. 2015 | Barman
La Mangeoire (Brest)
<i>Serveur de bar, mise en place, accueil du client, encaissement, nettoyage, aide en salle.</i> |
| mars 2013 / sept. 2014 | cuisinier/pâtissier
IZEE (Guipavas)
<i>élaborations des produits le matin, réceptions marchandises, procédure HACCP. Livraison des produits sur les différents points de vente. Vente des produits, service du midi, service à l'assiettes.</i> |
| mars 2011 / déc. 2011 | Serveur
les Rigadelles (Plouider)
<i>Mise en place, accueils des clients, réceptions marchandises, gestion des stocks, procédures HACCP, service au bar, service à l'assiettes, aide en cuisine poste froids et desserts, nettoyage de la salle.</i> |
| sept. 2008 / sept. 2010 | Assistant Manager
KFC (Brest)
<i>Gérer et former le personnel
Ouvrir et fermer le restaurant
Gérer les procédures financières
Réceptionner les marchandises et les vérifier
Gérer les stocks, appliquer les procédures HACCP</i> |
| juin 2007 / sept. 2007 | Cuisinier - Océanopolis
Brest
<i>Mise en place, poste grill, cuisson des viandes, service du midi 500 assiettes max, nettoyage du poste, respect des règles d'hygiènes HACCP</i> |
| oct. 2006 / août 2008 | Chef de Rang |

Atout Réception (Quimper)

Servir des cocktails dînatoires, mariages, banquets, séminaires sur toute la Bretagne

Accueillir les clients ; mise en place

Servir à l'assiettes, service en mer pour Brest 2008 et 2012

sept. 2003 / sept. 2005 Maître d'hôtel
Marine Nationale (Brest-Toulon)
Servir l'équipage
Préparer les petits déjeuners
Gérer les stocks
Responsable du bar officiers

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2003 **Brevet de Secourisme**

/ juin 2003 **Brevet Elémentaire (HACCP)**

/ juin 2000 **CAP A vente** - CAP

/ juin 1999 **BEPC**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Bilingue

CENTRES D'INTERETS

modélismes ferroviaire