



***** **

** **

Paris (75000)

..*****@*****.***

CDI / CDD temps plein, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2023 / avr. 2023

CHEF DE PARTIE

Sodexo - Ministère des armées

- * Réalisation de plats et sauce
- * Portionnage et Service
- * Maîtrise des cuissons
- * Formation hygiène et sécurité au travail

oct. 2021 / avr. 2022

CUISINIER

Traiteur Kokotte Paris

- * Gestion des Stock
- * Exécution des recettes
- * Service envoi des plats
- * Gestion des tablettes Deliveroo et UberEats
- * Passer les commandes auprès des fournisseurs

févr. 2020 / mars 2020

CUISINIER

Hôtel Entourage sur le Lac - Lac Beauport - Québec

- * Mise en place du buffet
- * Service envoi des plats
- * Gestion des stocks pour le buffet du lendemain
- * Contrôle des température et hygiènes

avr. 2018 / août 2018

Leisure Sales Administrator Junior

Melia - Siège français Puteaux

- * Gestion de Voyage pour des clients
- * Relation entre les clients et les hôtels
- * Compléter la base de données client
- * Création de Template en plusieurs langue
- * Création de dossier d'informations en plusieurs langues

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2020 / juin 2021

Mention complémentaire Traiteur

Ecole Hôtelière Jean Drouant

sept. 2018 / juin 2019

Bachelor of Science with Honours in International Hospitality Business Management (Culinary art Top-up) - BAC+3

Sheffield Hallam University, Sheffield

sept. 2016 / juin 2018

BTS Hôtellerie - Restauration; Option B Cuisine - BAC+2

Ecole Hôtelière Jean Drouant

/ juin 2016

Bac technologique - BAC

Ecole Hôtelière Jean Drouant

COMPETENCES

base de données client

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

Portugais

CENTRES D'INTERETS

Music, Danse, Voyages, Cuisine du monde, Peinture, Dessin