

***** ********
Nationalité Française
Permis B

** *** ** *****

Pont-de-Buis-lès-Quimerch (29590)

******* ****** @***** ***

Commis de cuisine, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2022 / sept. 2022 Commis de cuisine

Crêperie Ty-Glaz Châteaulin

Service en salle (apporter les assiettes et débarrassage des tables)

Plonge

Préparation des sauces, découpe des ingrédients pour les crêpes et autres

mise en place

Confection des coupes glacées

mai 2021 / Pâtissier

Salon de thé douceurs chocolat's Landerneau

Stage en pâtisserie

Mai 2021 Salon de thé douceurs chocolat's Landerneau

Observation du métier de pâtissier (réalisation de chocolats, réalisation de

gâteaux : fraisiers...) Réaliser des peser

déc. 2020 / mai 2021

Leclerc Landivisiau

Etiquetage Boîtage

Confection de plat chaud de base tels que des croques monsieur, des bouchées a la reine, des coquilles saints jacques à la bretonne etc

Plonge

août 2018 / août 2020

Le comptoir de Landerneau Landerneau

Gestion du poste des entrées et desserts seule durant les services

Plonae

Mise en place des postes entrées et desserts, réalisation de desserts de base (choux chantilly, tarte bourdaloue, crumble, paris-brest etc)

Préparation des garnitures pour le poste chaud (frites, écrasé de pomme de

terre, poélée de légumes etc)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / juin 2020 Ifac-Sup'Ifac Campus des Métiers Brest

Cap cuisine - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

CENTRES D'INTERETS

Dessin, Cuisine, Jeux vidéos, Cinéma, Lecture, Musique

