



***** **

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

Tours (37000)

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

Faire preuve d'autonomie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2023 / déc. 2023	STAGE DE COMMIS DE CUISINE / SERVEUR CRÊPERIE LES 4 SAISONS
avr. 2019 / sept. 2019	AIDE-PLONGEUR LE BACCARAT <i>- Nettoyage de la cuisine - Mise en place de la plonge - Mise en place/préparations culinaires</i>
avr. 2019 / avr. 2019	AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE CCAS <i>- 150 à 200 couverts par jours (entre 10 et 15 employés)</i>
avr. 2017 / avr. 2017	STAGE DE COMMIS DE CUISINE FLUNCH <i>- Mise en place, cuisson, nettoyage</i>
mars 2017 / mars 2017	STAGE DE COMMIS DE CUISINE CRP DE FONTENAILLES
juin 2016 / juil. 2016	STAGE DE COMMIS DE CUISINE HIPPOPOTAMUS <i>- Mise en place, cuisson</i>
sept. 2011 / août 2016	AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION ESAT ANAIS COLLECTIVE

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022	CAP CUISINE - CAP, BEP ou équivalents - cuisine - CAP
/ juin 2021	TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR EN RESTAURATION - restauration AFPA
/ juin 2017	PRÉPARATOIRE GÉNÉRALE - CAP, BEP ou équivalents - hôtellerie restauration - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français	Courant
Arabe	Courant