********** *******
Nationalité b Française, Française

** *** *** ********* ****** * ********* **********
Grande-Synthe (59760)
****
**********@*****.***

Employer polyvalent, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2023 / mai 2023
Employer polyvalent
ITALIAN TRATTORIA, Dunkerque
Preparer les sauces, pates, assurer la cuission des pates, servir les clients respecter les regles d hygiènes, nettoyage

janv. 2016 / oct. 2019
Gérant de superettes Nihel
moi même, Constantine Algérie
Assurer les commandes et arrivages de marchandises, les stockes, les exposes dans les rayons, assurer la vente et l encaissement des produits, gère l accueil clients nettoyage et autre activités correspondant ce type de commerce

avr. 2006 / sept. 2015
Gérant Cuisinier
Moi même, Constantine Algérie
Gérer la fourniture des matières premières, concevoir les menus, assurer la cuisson des viandes et volailles, faire la préparation du menus, doser les épices, etc. servir les clients, encaisser respecter les normes d hygiènes, gère les équipes, embaucher et autre démarches administratives

nov. 2003 / juin 2005
Gerant de la patisserie Tasmine
moi meme, Tourcoing
Gérer la gestion de mon établissement assure les commandes auprès des fournisseurs, recevoir la marchandises, confectionner les pâtisseries selon mon choix et gouts du clients, répondre au attentes des clients ayant commander pour événements, gère mon équipe distribuer les taches etc.

sept. 2002 / juin 2003
Cap pâtissier
Cefral, Dunkerque
Apprendre les bases de la pâtisserie comme faire de la pate a choux, milles feuilles, tarte au citron, croissants etc
Realiser des crèmes, et metriser la cuisson

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1995 / juil. 1996
COMPTABILITE - BAC
LYCEE NOORDOVER

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

musculation, musique