



\*\*\*\*\* \*\*

\*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Biscarrosse-Plage

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## FIONNUALA CROWE, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2018 / déc. 2023**      **Propriétaire unique/boulangier/décorateur de Bella's Baking**  
Bella's Baking, Ennis, Co.Clare, Irlande  
*\* Entreprendre le HACCP*  
*\* Effectuer les inventaires et les commandes de stock*
- sept. 2014 / juin 2018**      **Décorateur de gâteaux senior**  
ZEST !, Shannon, Co.Clare, Irlande  
*\* Concevez et créez tous les gâteaux fantaisie et de mariage pour 6 Zest ! les cafés*  
*\* Entreprendre le HACCP*  
*\* Effectuer les inventaires et les commandes de stock*  
*\* Fournir un excellent service client*
- janv. 2014 / mai 2015**      **Chef de partie principal**  
Compass Catering, Analog Devices, Limerick, Irlande  
*\* Préparer et servir le petit-déjeuner et le déjeuner, y compris les scones.*  
*\* Aider à la préparation des repas du soir.*  
*\* Préparer des desserts et des gâteaux de fête.*  
*\* Entreprendre le HACCP.*
- mai 2013 / janv. 2014**      **Chef de partie principal**  
Ennis Golf Club, Ennis, Co.Clare, Irlande  
*\* Préparer et servir tous les desserts.*  
*\* Préparer et servir le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner.*  
*\* Participer à des événements et à des occasions.*  
*\* Entreprendre le HACCP.*
- sept. 2012 / déc. 2012**      **Stage**  
Copper and Spice, Annacotty, Limerick, Irlande  
*\* Plats et desserts indiens préparés et servis.*  
*\* Acquis de nombreuses compétences dans la préparation de plats thaïlandais et indiens.*  
*\* Entreprendre les tâches HACCP et de nettoyage général.*
- mai 2011 / déc. 2011**      **Commis Pâtissier**  
Limerick Strand Hotel, Limerick, Irlande  
*\* Préparer et présenter une gamme de desserts et de pâtisseries.*  
*\* Entreprendre les tâches HACCP et de nettoyage général.*
- mars 2010 / sept. 2010**      Aphrodites Organic Pie Shop et Café Vancouver, Canada  
*\* Boissons et tartes préparées et servies aux clients.*  
*\* Préparer les aliments pour les tartes et préparer les confitures et les soupes.*  
*\* Effectuer des tâches de nettoyage générales*
- févr. 2010 / déc. 2010**      **Barista entièrement formé**  
Caffe Artigiano, Vancouver, Canada  
*\* Responsable ouverture et fermeture de 6 à 8 collaborateurs.*  
*\* Compté et fermé jusqu'à la fin de la journée.*  
*\* Maintien d'un haut niveau de propreté dans les salles de bains et dans la surface au sol en général.*  
*\* Fourni un excellent service à la clientèle et veillé à ce que chaque boisson soit*

*conforme aux  
normes les plus élevées, y compris le latte art, le cas échéant.  
\* Nourriture préparée et servie.*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

- sept. 2011 / juin 2013**     **Diplômé prévu en octobre 2013**  
Limerick Institute of Technology, Limerick
- sept. 2005 / juin 2009**     **Diplômé d'un baccalauréat en sciences du sport et de l'exercice - BAC+3**  
University of Limerick, Limerick
- sept. 1999 / juin 2005**     **Diplômé de certificats de niveau avancé dans l'enseignement secondaire**  
St. Nessian's Community College, Limerick

## **COMPETENCES**

---

Excel, PowerPoint, MS Office

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Voyage