



*** *****

20/11/1992 (31 ans)

** * *** *****

Villeurbanne (69100)

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

Batterie de cuisine, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2017 / nov. 2017** **PLONGEUR AIDE CUISINIER**
CAFÉ DES VOSGES
- févr. 2017 / févr. 2017** **COMMIS DE CUISINE**
TOURA
- oct. 2015 / févr. 2016** **YACINE KHALDI RESTAURANT**
DEL ART
préparation des dessert , cuisson des pâtes préparation de la pâte a pizza Charger de l entretien de la cuisine
- nov. 2014 / janv. 2015** **OUVRIER QUALIFIÉ DE L'ALIMENTATION**
BISTRO DES MARRONNIERS
. Découpe de viandes et charcuterie : Charger de l entretien de la cuisine, nettoyage des ustensiles et des plans de travail, plonge,hotte
- mars 2014 / août 2014** **CUISINIER**
BAR RESTAURANT 121
Desserts : fondant au chocolat, panna cota, crème brûlée, oeuf à la neige, salade de fruits, tarte au pomme,citron meringué, café gourmand gâteau au chocolat. Commis de cuisine : réalisation des plats simples, potages, légume
- févr. 2014 / févr. 2014** **SECOND DE CUISINE**
BRASSERIE L'ELITE
tartare de b?uf, tartare de saumon, salade exotique, salade lyonnaise, salade césar, salade de foi de volaille
- sept. 2012 / nov. 2012** **COMMIS DE CUISINE**
PIZZA PAI
préparation des dessert , cuisson des pâtes préparation de la pâte a pizza Charger de l entretien de la cuisine
- févr. 2012 / mars 2012** **COMMIS DE CUISINE**
LE MONTANA STATION
Préparation plats chaud : assiette tartiflette, raclette, fondue, blanquette de veau, quenelles lyonnaise, assiette burger fromager, burger végétarienne saucisson sauce vin rouge ,sauce moutarde
- juil. 2011 / août 2011** **COMMIS DE CUISINE**
BRASSERIE GEORGE TOULOUSE
réalisation des plats simples, hors d'uvre, potages, légumes. Découpe de viandes et charcuterie : Charger de l'entretien de la cuisine, nettoyage des ustensiles et des plans de travail, plonge,hotte
- mai 2011 / mai 2011** **AIDE CUISINE**

MURANIE

*potages, légumes. Découpe de viandes et charcuterie :
Charger de l'entretien de la cuisine, nettoyage des
ustensiles et des plans de travail, plonge,hotte*

oct. 2010 / mai 2011

LES CELESTINS

APPRENTISSAGE CUISINE

*réalisation des plats simples, hors d'œuvre, potages,
légumes. Découpe de viandes et charcuterie : Charger de
l'entretien de la cuisine, nettoyage des ustensiles et des
plans de travail, plonge,hotte*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2010

**CAP HOTELLERIE RESTAURATION - CAP, BEP ou équivalent - Hôtellerie
restauration - CAP**

COMPETENCES

potages, légume, plonge, hotte

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Courant