



*** *****

25/08/2003 (20 ans)
Permis B

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

Marseille (13000)

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

Apprenti cuisinier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 / déc. 2022 Apprenti cuisinier

LA TABLE DE L'OURS | Marseille La VALENTINE

Organisation des Chambres Froides

Respect des Règles d hygiène en milieu professionnel

Tenue d'un poste Entrées et Desserts

Mise en Place

Dressage des assiettes

Bon Déroulement du service

Nettoyage des différents postes de travail

Liste de Travail et commande pour les services a venir

janv. 2017 / janv. 2018 Apprenti cuisinier

LE CYPRIEN | MARSEILLE CASTELLANE

Cuisine Gastronomique Française

Épluche des Légumes

Taillage des Légumes

Compréhension de l Organisation du Service

Compréhension des Règles d'hygiènes

Dressage des desserts

Nettoyage de la Cuisine

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2020 / juin 2022 BAC PROFESSIONNEL EN APPRENTISSAGE CUISINE - BAC
LA CADENELLE

/ juin 2022 BAC PRO Cuisine - BAC

sept. 2018 / juin 2020 CAP EN APPRENTISSAGE CUISINE - CAP
CFA COROT

/ juin 2020 C.A.P Cuisine - CAP

/ juin 2018 B.E.P.C - BEP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français