



** ** *

*****@*****

CHEF DE PARTIE, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2022 / avr. 2022** LE ROUGE ET LE NOIR
Restaurant montagnard traditionnel, poste garnitures et entrées, services d'en moyenne 80 couverts.
- déc. 2021 / janv. 2022** **CHEF DE PARTIE**
LE CHALET DE LA TOURA
supervision d'un commis
- mai 2021 / sept. 2021** **COMMIS DE CUISINE**
HÔTEL LE GRAND LARGE
Hôtel 3 étoiles, cuisine bistrannique. Gestion seul du poste desserts, gestion du poste entrées/tapas en duo. Services d'environ 60 couverts.
- févr. 2021 / mai 2021** **Opérateur de ligne**
RAMBOL
Opérateur de ligne au sein d'une usine agro-alimentaire produisant du fromage.
- sept. 2020 / oct. 2020** **CHEF DE PARTIE**
EDERN
Restaurant semi-gastro d'ambiance festive, gestion des garnitures et des pâtes. Travail en coupure, services de 70 couverts le soir
- sept. 2019 / août 2020** **APPRENTI**
SODEXO PRESTIGE
Apprentissage au sein de la FFF, Mêle restauration collective, buffets, services à l'assiettes et banquets gastronomiques. A travaillé en majorité sur les préparations froides.
- / **COMMIS DE CUISINE**
LE ROUGE ET LE NOIR

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2020 **CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP CUISINE - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français