



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

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

Armentières (59280)

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

Commis de cuisine, Compétences, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2022 /

COMMIS DE CUISINE

BRASSERIE DU RESTAURANT ÉTOILÉ "LE CERISIER

mai 2022 / juin 2022

STAGE COMMIS DE CUISINE

RESTAURANT "NATURE" 1* GUIDE MICHELIN

Entrée, plats chauds, dessert, plonge

oct. 2020 / déc. 2021

AGENT D'ENTRETIEN ET D ACCUEIL

CENTRE DE DÉPISTAGE COVID / SYNLAB

J'accueille, j'aide les gens à remplir leur dossier, je les informe des modalités de réception

des résultats. Je désinfecte avant et après leur passage

mai 2020 / août 2020

AGENT D'ENTRETIEN

HABITAT DU NORD

nov. 2019 / nov. 2019

MAÎTRESSE DE MAISON

MAS DU NOUVEAU MONDE

janv. 2019 / janv. 2019

AGENT DE RESTAURATION

LYCÉE NICOLAS BARRÉ

RESTAURATION -

01/2019 à 01/2019

Dans le cadre d'un remplacement d'arrêt maladie, j'ai fait les sandwiches (+200 pièces service), la préparation et le service (restauration et boissons) puis le nettoyage du restaurant et de la cuisine

août 2017 / sept. 2018

FEMME DE CHAMBRE

HOTEL MERCURE OPERA LILLE

nettoyage des chambres et des suites sanitaires relation avec la clientèle

/

EMPLOYÉ DE MÉNAGE

RÉSIDENCE PRIVÉE ET ÉCOLES / INTERPROPRE

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / TITRE PROFESSIONNEL DE COMMIS DE CUISINE - CAP

/

Cuisine mode d'emploi"

Ecole Thierry Marxx

COMPETENCES

dessert, plonge

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français