



***** *****

Tunis

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

stagiaire commis de cuisine, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2022 /** **stagiaire commis de cuisine**
restaurant prince- Tunis
**couper des légumes et nettoyerle poste de travail.*
**hacher la viande et faire du kebab.*
- janv. 2022 / déc. 2022** **commis de cuisine avec un traiteur**
**préparer des ingrédients etréapprovisionner les stocks pour que la cuisine soit prête .*
**préparer des salades et des sauces.*
** préparer des entrées.*
**préparer des minipizzaset des fonds de tartes.*
**préparer des burgers.*
- sept. 2021 /** **commis de cuisine**
restaurant Haddeji -Tunis
**préparation de marinade du poulet.*
**nettoyerdifférents types de légumes dans la légumerie.*
** préparation des sauces de pates .*
**frirer et sauter les légumes.*
**préparer des brochettes de poulet avec poivrons et tomates.*
- juin 2021 /** **stagiaire commis de cuisine**
restaurant prince-Tunis
**Observation ; maintien de l'hygiène de mon poste de travail,usage et nettoyage des appareils de cuisine .*
- janv. 2018 / déc. 2019** **commis de cuisine**
Education :

DIPLOMES ET FORMATIONS

- oct. 2020 / août 2022** Institut Moderne formation
- sept. 2011 / juin 2016** **Baccalauréat en lettres - BAC**
LycéeMontfleury
- /** **Brevet technicien professionnel en cuisine**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Courant
- Italien** Courant
- Français** Académique

CENTRES D'INTERETS
