



***** *****

** **

Vallauris (06220)

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

Chef de partie

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2023 / aujourd'hui** **Agent d'entretien**
Hps
- sept. 2023 / sept. 2023** **Agent d'entretien**
Zénitude
- août 2023 / août 2023** **Agent d'entretien**
St philipe
- mai 2023 / juin 2023** **Agent d'entretien**
Les hirondelles
- mars 2022 / mars 2022** **Chef de partie**
L hôtel ambassadeur Juan les pins
Je devais effectuer des découpes de légumes des cuisson de viande réaliser de plats
- juil. 2021 / juil. 2021** **Agent d'entretien**
Fac service
Mon poste consiste à faire le ménage dans des immeubles de résidence privés
- nov. 2019 / juin 2021** **Commis de cuisine**
Crous de nice
Je travaille dans une cantine universitaire mon poste consiste à faire la mise en place le matin est le midi servir les étudiants
- sept. 2019 / oct. 2019** **Commis de cuisine**
Clinique de l estagnol a Antibes
Je devais préparer les entrées pour les patients est ensuite il fallait que je mets le entrées sur les plateaux avec les plats qui sont destinées au patients en étage de la clinique
- juil. 2019 / sept. 2019** **Chef de partie**
Restaurant la boucherie à Valbonne
J'étais chargé de faire la mise en place du service est ensuite grillé des viandes pour le service
- avr. 2019 / juin 2019** **Emballeur est mise en rayon**
Carrefour antibes
Il fallait que je fasse de emballage de viande est après les mettres en rayon
- juil. 2017 / août 2017** **Chauffeur livreur**
Tnt la Ciotat
J'étais chargé de livraison de colis dans une zone industrielle
- avr. 2015 / juin 2017** **Chef de partie**
Restaurant red hippo Marineland Antibes
Je travaille un restaurant de spécialités de grillades ou le matin je réalisé la mise en

place est est a midi j effectué le service avec l'équipe que je devais gérer pour le service

sept. 2011 / avr. 2015

Commis de cuisine

Hippotamus antibes

Le matin avec mon chef de cuisine il fallait qu'on réception la marchandise arrivée le matin est aussi la rangée est ensuite on prépare la mise en place pour le service du midi

oct. 2009 / sept. 2010

Cuisinier

L orient beach au Mourillon var

On devait mon chef de cuisine préparer la mise (découpe des légumes cuire du poisson ainsi que cuire des viandes)pour le service midi est soir

mars 2008 / sept. 2009

Cuisinier

Wok and grill

Je devais réaliser de plats chauds pour le service du midi est du soir

mars 2006 / avr. 2006

Cuisinier

Yacht club a la Ciotat

Préparer de la mise en place le matin est ensuite le service du midi est soir

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1999 / juin 2002

CAP BEP cuisine - CAP

Golf hôtel a Hyères dans le Var