



***** *****

Permis B

* * * * *

Sains-en-Gohelle (62114)

***** _ *****

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

CUISINIER, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- déc. 2022 / janv. 2023** **CUISINIER**
EPHAD LA VIE ACTIVE JAKUES CARTIER
PREPARATION ENTREE CHAUDE FROIDE CUISSON DES VIANDE NETTOYAGE CUISINE PLONGE
- déc. 2022 / déc. 2022** **COMMIS DE CUISINE**
UGECAM
- févr. 2022 / nov. 2022** **COMMIS DE CUISINE**
STADE COUVERT ARENA LIEVIN
preparation entree froide chaude service self nettoyage cuisine plonge
- janv. 2022 / janv. 2022** **AGENT MAGASINIER**
ITM BASE LOGISTIQUE VIMY
prepareteur de commande dechargement expedition
- août 2021 / août 2021** **PLONGEUR**
LES JARDINS D'IROISE
- mars 2019 / avr. 2019** **aide le chef de cuisine**
ASH AGENT DE SERVICE HOSPITALIER / LES PENSEE D AUTONE
- mai 2017 / mai 2017** **CUISINIER**
NINO KID À LIEVIN
- mai 2016 / mai 2016** **CUISINIER**
CUISINE CENTRALE MAISON DE RETRAITE - NOYELLES-LES- VERMELLES
Préparation de plats, d'entrées froides et chaudes, des desserts Conditionnement des plats chauds Nettoyage de la cuisine
- avr. 2015 / avr. 2015** **AIDE CUISINIER**
RESTAURANT SCOLAIRE COLLEGE SAINS EN GOHELLE
Thermoscellage Préparation des entrées froides et chaudes Mise en conditionnement (operculer)
- avr. 2011 / avr. 2013** **COMMIS DE CUISINE**
SURGEON BULLY LES MINES
Préparation des entrées chaudes et froides Préparation des desserts Connaissance des modes de cuisson Nettoyage de la cuisine

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2020** **CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP CUISINE - CAP**
- / juin 2015** **cap cuisine; CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / TITRE PROFESSIONNEL AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION - CAP**

benifontaine

/ juin 2014

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS - CAP
VECTEUR LIEVIN

/

preparation entree dessert plats pcea remettre plat en temperature etc

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français