



***** *****

Permis B

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

Orly (94310)

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

Commis de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2011 / déc. 2015** **Commis de cuisine bénévole en extra**
restaurant La Galante Traiteur, Saint-Louis (971)
* *Epluchage des légumes et des fruits*
* *Préparation des viandes et des poissons (brider, barder, vider, trancher ...)*
* *Dressage des plats pour le service*
* *Conditionner un produit*
- juil. 1994 / août 1994** **Stage de cuisine**
Hôtel Salako, Gosier (971)
* * *Confection et dressage des entrées, plats de résistance et desserts*
* *Mélange des produits et ingrédients culinaires*
* *Dosage des ingrédients culinaires*
- janv. 1984 / déc. 1993** **Aide à domicile**
Chez
un particulier, Capesterre de Marie-Galante (971)
* *Réalisation des courses pour la personne*
* *Préparation des repas et des formalités administratives*
* *Entretien des outils ou matériels ou poste de travail*
* *Mélange des produits et ingrédients culinaires*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2008** **Niveau DAVS; vie sociale**
Centre Atelier de Coup de pouce (971)
- / juin 1994** **CAP Cuisine - CAP**
Centre Hibiscus de Grand-Bourg, Marie-Galante (971)
- / juin 1984** **BEP Agent Administratif - BEP**
Lycée Hyacinthe Bastaraud, Grand-Bourg (971)
- / juin 1982** **Brevet de collèège**
Collège Nelson Mandela, Capesterre de Marie-Galante (971)