



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

12/05/1993 (31 ans)

\*\* \*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Stage, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 /	<b>Stage</b> Lycée Chateaubriand Rennes
oct. 2020 / janv. 2021	Hôpital Pontchaillou Rennes
janv. 2018 / déc. 2019	La Motte-Piquet <i>Cassiopée 2016</i> <i>Borda 2018-2019</i>
janv. 2018 /	<b>Responsable des stocks</b> Borda <i>Cuisine en collectivité :</i>
janv. 2015 / déc. 2016	La Motte-Piquet
janv. 2013 / déc. 2017	<b>Aide gestionnaire de stocks</b> Buffle 2019 <i>Gestion des stocks :</i> <i>- Aide gestionnaire de stocks</i> <i>Meuse 2013-2015</i> <i>Base sous-marine l'île-longue 2016-2017 et 2019</i>
janv. 2012 / déc. 2020	Restauration Marine Nationale
janv. 2012 / déc. 2016	Meuse <i>Cuisine en collectivité :</i>
janv. 2012 / déc. 2013	Meuse
/	<b>Adjoint cuisine</b> La Motte-Piquet <i>Antares 2016</i>
/	<b>Chef de cuisine</b> La Motte-Piquet <i>Cassiopée 2017</i>
/	<b>Second de cuisine</b> Club Léo Lagrange Camaret-sur-Mer

### DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juil. 2021	<b>Formation Chef de Cuisine en Restauration Collective</b>
/ févr. 2021	<b>Formation Hygiène et Sécurité en cuisine traditionnelle et collective</b>

**/ juin 2014**                    **Formation Premiers Secours en Équipe PSE1**

**/ juin 2012**                    **Certificat Professionnel d'Agent Polyvalent de Restauration**

**sept. 2009 / juin 2011**    **CAP Cuisine en apprentissage - CAP**  
CFA Mayotte au Haraka Restaurant et CFA Guyane au Novotel Cayenne

**/**                                    **Formation sécurité incendie Marine National**

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**