**** *******

****** **** *******
Tinchebray (61800)
**********
**********@*****.***

# **commis de cuisine de collectivité**, Sénior

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**mars 2019** / **mars 2019** — **commis de cuisine de collectivité**
Maison de retraite de Percy (résidence des églantines)
*stage de 2 semaines en cuisine de collectivité: préparation des entrées, des desserts, épluchage des légumes, nettoyage*

**mai 2014** / **nov. 2017** — **Commis de cuisine**
LIBOTEL
*préparation des entrées- plats- desserts*

**mai 2007** / **juil. 2013** — **Charcutier traiteur**
*travail au laboratoire: fabrication de tous les plats cuisinés.*

**mars 1998** / **mars 2007** — **Charcutier traiteur**
Charcuterie Daniel
*travail au laboratoire: fabrication de tous les plats cuisinés*

**juin 1990** / **nov. 1997** — **Charcutier traiteur**
Charcuterie Vaccaro
*Travail au laboratoire: fabrication de tous les plats cuisinés*

**janv. 1983** / — **apprenti charcutier**
Charcuterie Baillache

## DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **juin 2013** — **CAP, BEP ou équivalents** - CAP

/ — **CQP Commis de cuisine**
Groupe FIM Granville

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

**Français**

## CENTRES D'INTERETS

Marche à pied Pétanque, Vélo