



***** **

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

Tours (37000)

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

Faire preuve d'autonomie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- déc. 2023 / déc. 2023** **STAGE DE COMMIS DE CUISINE / SERVEUR**
CRÊPERIE LES 4 SAISONS
- avr. 2019 / sept. 2019** **AIDE-PLONGEUR**
LE BACCARAT
- Nettoyage de la cuisine - Mise en place de la plonge - Mise en place/préparations culinaires
- avr. 2019 / avr. 2019** **AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE**
CCAS
- 150 à 200 couverts par jours (entre 10 et 15 employés)
- avr. 2017 / avr. 2017** **STAGE DE COMMIS DE CUISINE**
FLUNCH
- Mise en place, cuisson, nettoyage
- mars 2017 / mars 2017** **STAGE DE COMMIS DE CUISINE**
CRP DE FONTENAILLES
- juin 2016 / juil. 2016** **STAGE DE COMMIS DE CUISINE**
HIPPOPOTAMUS
- Mise en place, cuisson
- sept. 2011 / août 2016** **AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**
ESAT ANAIS
COLLECTIVE

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2022** **CAP CUISINE - CAP, BEP ou équivalents - cuisine - CAP**
- / juin 2021** **TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR EN RESTAURATION - restauration**
AFPA
- / juin 2017** **PRÉPARATOIRE GÉNÉRALE - CAP, BEP ou équivalents - hôtellerie**
restauration - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Français** Courant
- Arabe** Courant