



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

Permis B

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

Le Mans (72000)

\*\*\*\*\*

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

## Accueillir le client à son, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2023 / oct. 2023**      **AGENT DE NETTOYAGE**  
BURGER KING
- juin 2021 / sept. 2021**      **SECOND CUISINIER**  
HEPAD MONTHEARD
- déc. 2020 / août 2021**      **SECOND DE CUISINE**  
LA GERANDIERE RÉSIDENCE  
*SENIORS*  
*SECOND DE CUISINE*
- févr. 2016 / juil. 2018**      **CUISINIER COLLECTIVE**  
CLINIQUE DU PRÉ
- déc. 2015 / févr. 2016**      **CUISINIER**  
RESTAURANT LA TAVERNE DES ARTS À LE MANS
- déc. 2015 / déc. 2015**      TRAITEUR BRAULT CUISINER  
*-Préparation des mises en place froid et chaud*
- oct. 2012 / févr. 2013**      **SERVEUR EN SALLE**  
HOTEL RESTAURANT AUBERGE DU REDIER\*\*\* À NICE  
*Mise en place en salle de restaurant Service à l'assiette et débarrassée.*
- oct. 2005 / janv. 2009**      **COMMIS DE CUISINE**  
HOTEL RESTAURANT AUBERGE DU REDIER \*\*\* À NICE

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2020**      **FORMATION HACCP; Le stage de formation d'hygiène HACCP étant un stage de 14h, il se déroule sur deux jours de formation**
- / juin 2008**      **CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION - CAP, BEP ou équivalents - hôtellerie restauration - CAP**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais**      Bilingue  
**Français**      Courant

### CENTRES D'INTERETS

cinéma, sport, musique, Outils, informatique, cuisine du monde

