



Blanquefort (33290)

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

Polyvalent/Plonge & Cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2022 /	Polyvalent/Plonge & Cuisine
sept. 2021 / juin 2022	Plongeur Ibis/Rest/Bistro
janv. 2019 / déc. 2020	PLONGEUR/MAGASINIER/CUISINIER _ELIOR
janv. 2017 / déc. 2018	Plongeur Office COURTEPAILLE BX <i>Intérim cumulé en Rest/Collectivité</i>
sept. 2015 / août 2016	ATMH-CONTRACTUEL
août 2015 / sept. 2015	E.P.R/KFC) Bordeaux/Sainte Catherine/Bx
nov. 2014 / déc. 2014	Plonge/Commis de Cuisine KYRIAD 4*-33
sept. 2014 / oct. 2014	Cuisinier/Pizzaiolo PIZZA PAI-33
juil. 2013 / août 2013	Cuisinier Casino de BX Lac
avr. 2013 / sept. 2013	Adecco/en Restauration Collective (86)
avr. 2013 /	Agent Technique Production Cuisine Chaude/Froide _Hôpital Guérin (86)
févr. 2013 /	Demi-Chef de Partie Club MED France-Saisonier (VAL THORENS/ISERE)
mai 2012 / août 2012	Employé de Service SODEXO-86 Vienne
déc. 2011 / mai 2012	Adecco/ en Restauration Collective (Sodexo, Elior.) (86)
août 2009 / août 2010	Evolution Demi-Chef de Partie E.P.R
juil. 2008 / oct. 2008	Extras (Remplacement Chef Pâtissier) Buffet Petits Déjeuners (Magny/H77)

mars 2008 / sept. 2011	Evolution Demi-Chef de Partie EURODISNEY
nov. 2006 / févr. 2008	Commis de Cuisine HÔTEL/REST 5* Service Buffet
août 2006 /	Opérateur de Ligne de Prod°/Carnée STLO (50)
juil. 2006 /	Agent Tech/de Prod° ST LO (50)
mai 2006 / sept. 2006	EMPLOYÉ DE RAYON Boucherie CARREFOUR BERCY 2
oct. 2005 / mai 2006	Commis de Cuisine Rest/Trad/Orientale/ CDI (50-ST LO)
sept. 2003 / déc. 2005	Commis de Cuisine de Collectivité ELIOR/ PARIS 8
sept. 2002 / juil. 2003	Aide de Cuisine Restaurant
sept. 2000 / sept. 2002	Sandwicheries et Entretien de la Boulangerie (Jobs-Saisonnier- Martinique 97200)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2015	Formation (Prévention Incendie)
/ juin 2011	Formations Cuisson Basse T° DIETETIQUE/ALLERGIQUE/VEGETARIEN/VEGE TALIEEN/REGIMES
/ juin 2010	Formations : Décoration de Buffet/Sculptures de légumes pour Banquets, buffets 5 EuroDisney
/ juin 2009	Formation (Economat/Magâsinier) & HACCP (Euro Disney); Formation Conception Cartes/Menus (Ratio/Cout/Gestion & Droit de l'Entreprise)
/ juin 2007	Formation Gestes et Postures au Travail & Sécurité Incendie/Dangers dans une Cuisine
/ juin 2006	1ERE BAC PRO CUISINE - BAC ECOLE HOTELIERE (INFA)
/ juin 2005	CAP CUISINE Niveau_ Académie - CAP d'Amiens-LEP HOTELIER Breuil le Vert
/ juin 2000	BEP Secr/Acc/S.Administratif - BEP
/ juin 1999	JAPD Ministère de la Défense-Armee de Terre/Cirat-CASERNE DE GERBAULT/ (972)

COMPETENCES

Fiches Technique

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Courant
Français	

CENTRES D'INTERETS

Athlétisme, Basket Ball, Dessins, Vélo, Natation, Randonnées, musique, passionnée