



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

Mâcon (71000)

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

Chef de Cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /

Vendeuse

BIOCOOP

Traiteur, pâtisserie et également couteau suisse (vendeuse en boulangerie et 2021 en fromagerie)

3 mois

janv. 2020 /

Chef de Cuisine

Foyer de Vie la Chevanière- Fondation ARHM

*2020 * Atelier de cuisine avec adulte en situation de handicap.*

*5 mois * Accompagnement dans la vie quotidienne.*

Cheffe de Cuisine - Maitre de stage

*2018- * Elaboration des plats.*

*2020 * Réalisation des cartes.*

*18 mois * Préparation de buffets « Entrées et Desserts » (séminaires, réceptions, manifestations sportives et culturelles,...).*

Formation Autisme et TSA (Formation en continue)

** Projet d'accompagnement d'un proche aidant.*

janv. 2009 / déc. 2011

Cheffe de partie

*2 ans * Gestion des stocks (commandes, approvisionnement,...).*

** Elaboration des plats*

janv. 2007 /

Saisonnère

Hostellerie SHERATON 5*

5 mois

janv. 2006 / déc. 2008

Equipière polyvalente

22 mois

janv. 2005 / déc. 2006

Pâtissière

Pâtissière

5 mois

/

Saisonnère

Hostellerie LA CACHETTE 3

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2005 / juin 2006

Pâtisserie, Chocolaterie, Dessert sur assiette

Le CASTEL Dijon

sept. 2004 / juin 2005

Le CASTEL Dijon

sept. 2003 / juin 2004

Le CASTEL Dijon

/

BEP Pâtisserie - BEP
Chocolaterie, Glacerie

COMPETENCES

MS Office, Instagram, Facebook

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Espagnol	Elémentaire
Français	Bilingue
Arabe	Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, handball(5ans), tennis