

\*\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*\*\*

## Aide Cuisinière/Employée Polyvalente, Débutant

## **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

nov. 2020 / Free Compétences

- \* Préparer les ingredlents nécessaires aux plats pour mon chef
- \* Laver et couper les fruits et légumes
- \* Préparer des entrées, des desserts et la rnise en place en 'vitrine
- \* Faire la plonge,. Ranger ta vaisselle

avr. 2011 / Famines

**NIEREIPATISSIERE** 

Préparer des repas dans des grands événements (rvia-rialge, Anniversaire) chez des particuliers 7

\* Préparer des rep a s mariage.: (Plat traditionnel berbères : c Couscous aux iégurnes pour une large chentele jusqu'a 100 personnes.

\* Prépafer des eteaux d'anniversaires pour enfants et adultes

janv. 2011 / AIDE CUISINIERE/SERVEUSE

Dans une école primaire j'ai travaillé avec le chef cuisinier pour préparer de repas enfants/ adultes

- a Préparer des repas pour enfants scolarisés Plat Salades., desserts, Soupes,)
- \* Prise en charge du service à table, cliitribution des repas pour les écoliers
- \* Nettoyage de la cuisine entiere et la salle à manger des écoliers.

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

/ juin 2020 Formation CBP i Compétences de Base ProfessionneLles » 3FREE

Compétences à Montigny

/ juin 2019 Formation culinaire Aide cuisinière/ serveuse »

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

Français

**Arabe** Courant