



\*\*\*\*\*

\*\*\*\*

Lannilis (29870)

\*\*\*\*\*

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

---

## Second de cuisine, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2012 /** GRILLARDINE - Restaurant l'Escapade  
*Préparation*  
*Entrées : Selon marché, à base de produits frais uniquement*  
*Plats : Grillades au feu de bois (viandes, abats, poissons),*  
*Assiettes du pêcheur, magret, tartiflette, gambas en persillade, ...*  
*Desserts : Crèmes brûlées, mousse au chocolat, poire belle Hélène.*  
*Accueil, Grillades, accompagnements, sauces, service*
- janv. 2007 /** **Second de cuisine**  
l'Orange Bleue (Castries)  
*Événementiel (mariage, anniversaire, séminaire, ..) : de 50 à 400 préparations*  
*Préparation des entrées (2 par personnes), plats (2 par personne), desserts*
- janv. 2002 /** **Préparatrice - Vendeuse produits frais**  
Carrefour (Lattes)  
*Préparation de plats cuisinés (paëlla, couscous, pizza, ...)*  
*Vente des produits frais à la coupe (charcuterie, fromage)*
- janv. 1999 /** **Employée polyvalente de restauration**  
Mascaro Traiteur (Montpellier)  
*Préparation et montage des buffets à livrer*  
*Clientèle essentiellement dans le domaine médical (Arnaud de Villeneuve, Epidaure, Faculté*  
*de médecine de Montpellier, Gui de Chauliac, Lapeyronie, Val d'Au*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2003** **1er année de Capacité en droit**  
Université Montpellier I
- / juin 1999** **C.A.P. Agent de magasinage et messagerie - CAP**  
Bouscaren Lunel
- sept. 1996 / juin 1998** **C.A.P. et B.E.P. Alimentation - CAP**  
Cifac Nîmes

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français