

Pour plus de confidentialité ce CV est anonyme ! - Pour avoir accès aux coordonnées de ce candidat vous devez être une entreprise identifiée.

polyvalent de cuisine

j aime voyager dernièrement j'ai travaillé en Irlande comme chef de partie en pâtisserie

Expérience professionnelle

Octobre 2006
Septembre 2007

chef de partie patissier

Mission : réalisation de la carte des desserts
production de desserts

Janvier 2005
Janvier 2006

patissier en restaurant gastronomique (160 couverts)

Mission : confections de desserts gasronomiques à la carte

Janvier 2006
Janvier 2006

commis de cuisine(150couverts)

restaurant L ingrill frontignan (34)

Mission : toutes la préparation des entrées chaudes et froides et des desserts

Janvier 2006
Janvier 2006

pizzaïolo

L e California Cap d'Agde (34)

Mission : confection de pizzas (pâte, garnissage,cuisson) et vente à l emporter

Mai 2004
Septembre 2004

employé polyvalent de restauration

camping La Michenotière **** Longueville /mer (85)

Mission : preparation de salade ,pizzas

Septembre 2002
Avril 2004

apprenti patissier

boulangerie Fabre 08200 sadan

Mission : apprentissage de la pâtisserie

Janvier 2004
Janvier 2004

commis de cuisine(80 couverts)

Brasserie Martin place d'eron 51000 Reims

Mission : confection du buffet d entrées et du buffet des desserts

Diplômes et formations

Janvier 2006
Janvier 2006

greta de sète (34)

technicien en restauration spacialisation "dessert a l assiette"

Septembre 2002
Mai 2004

CFA de charleville mézières ardennes

preparation au metier de patissier traiteur

Maîtrise linguistique

Espagnol

Niveau oral : Scolaire, Niveau écrit : Scolaire

Anglais

Niveau oral : Courant, Niveau écrit : Scolaire

Divers

peintre en bâtiment ets faynot 08200 sedan

divers travaux de peinture placo plâtres en intérieur

Ets CEBR Sedan 08200 manoeuvre en bâtiment

assemblage du salon de l aviation du bourget

divers travaux d'étanchéité et de charpente métalliques