

(Pour obtenir les coordonnées de  
Cette personne, contactez nous  
au 04.66.23.55.26)

18 ans

## COMMIS DE CUISINE

### COMPÉTENCES

- Epluchage des légumes
- Aide au service en salle
- Elaboration d'une recette à partir d'une fiche technique
- Elaboration et préparation des buffets, entremets
- Préparation et cuisson des viandes, poissons
- Pâtisseries
- Plonge
- Nettoyage de la cuisine et des ustensiles, Nettoyage des denrées avant préparations  
Nettoyage des locaux de restaurations

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- 12 janvier au 7 février 2009 :** Commis de cuisine stagiaire - NIMOTEL
- 18 mai au 12 juin 2009 :** Serveur Stagiaire- HOTEL LE GARDON. COLLIAS  
- En salle avec la responsabilité de 5 tables
- 14 septembre au 9 octobre 2010 :** Commis de cuisine stagiaire- RESIDENCE LES HESPERIDES  
- Restauration traditionnelle pour personnes âgées.
- 7 juin au 3 juillet 2010 :** Employée polyvalent de restauration –Stage au LYCEE DAUDET  
- Restauration collective a grande échelle
- 10 janvier au 18 février 2011 :** Commis de cuisine stagiaire- Stage NOVOTEL GOLF  
- Cuisine de chaine séminaire équipe sportive.

### FORMATION

- (2009 – 2011) Bac pro restauration (option cuisine) au lycée Voltaire. Nîmes.  
BEP hôtellerie restauration  
Sauveteur secouriste du travail

### CENTRES D'INTERETS

Cinéma, l'histoire, les musées.

### QUALITES PERSONNELLES

Assidu, volontaire, travailleur et ponctuel, je m'intègre facilement dans une équipe.

