



\*\*\*\* \*

\* \*\* \* \*

Brest (29200)

\*\*\*\*\*

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

## Ouvrier ostréicole, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2023 /

SSGM

visite médicale à jour 30/11/2023

janv. 2022 / déc. 2023

**Ouvrier ostréicole**

Maritime

Installation des naissains, retourner les poches Jean-Luc Le Gall d'huitres, activité de tamisage, conditionnement, Huitrescalibrage, mise en bourriche Coquillages  
2022 - 2023

Aide cuisine

assister les cuisiniers au sein de la brigade pour l'assainissement des fruits et légumes, la mise en place des breakfasts, participer à l'entretien des Brittany Ferries locaux et effectuer la plonge du matériel de cuisine 2018 - 2018

dans les différents points de distribution (restaurant, self-service, etc.)

Cuisine

Second de cuisine

Diriger l'équipe de cuisine, établir des menus, Oncle Pho gestion des stocks, entretenir des locaux, 2018 - 2020  
contribuer à la sécurité du personnel

janv. 2017 /

**Commis de cuisine / Cuisinier / Second de cuisine**

Maritime

Élaborer des plats, établir des menus, surveiller des Adecco / Foyer du stocks, évaluer les quantités des produits à Marin / Thales / Eat commander, contrôler des livraisons, entretenir Sushi / Sushi Daily / Convivio | 2012 -  
des locaux, contribuer à la sécurité du personnel 2017

### DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2023

**Certificat matelot pont**

CMP; Cefcm, Lorient

sept. 2008 / juin 2011

**Bac STHR sciences et technologies des métiers de Le Parquet, l'hôtellerie et de la restauration** - BAC

Quimper

/

**CAP MIS monteur en installations sanitaires (plombier)** - CAP

Greta, Brest

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

**Anglais**  
**Espagnol**  
**Français**

Courant