



\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Saint-Hilaire-de-Brethmas (30560)

\*\*\*\*\*

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

---

## PERSONNALITÉ - Sérieux Dynamique Créatif / Esprit d'équipe et d'initiative Autonome rapidement Ponctuel, Confirmé

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2022 /** **Chef de partie tournant**  
Restaurant la Casa de Lours, La Plagne  
*Poste chef de partie tournant, chaud , froid et pizza*
- janv. 2021 /** Société LMA Agencement  
*Création et rénovation de magasin*  
*Année 2021*  
*Électricité, placo, carrelage, joint, peinture*
- janv. 2019 / déc. 2020** **chef de partie tournant**  
Restaurant Le Grand Lac, Les Ménuires
- janv. 2018 /** Restaurant refuge des Brochoux, à Morzine  
*Poste froid*
- janv. 2017 /** **responsable poste froid**  
Restaurant le RABELAIS, à Alès
- oct. 2016 / nov. 2016** Restaurant Atelier de Marie, à Alès  
*Poste entrée*
- janv. 2016 /** Club Med PEISEY Valandry  
*Poste entrée et chaud*
- juil. 2015 / déc. 2016** Camping de la Cam, Saint Jean du Gard  
*Poste entrée, chaud*
- janv. 2015 /** **chef de partie tournant**  
Club Med Val Morel

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 2013 / juin 2014** **Une année de BP**  
CFA ALES
- sept. 2011 / juin 2013** Lycée Sacré Cœur Saint Chély d'Apcher
- sept. 2010 / juin 2011** **Spécialisation Cuisine**  
Collège Saint Chély d'Apcher
- /** **CAP Cuisine** - CAP

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

