



**** *

* ** *

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 Paraclet, l'hôtellerie et de la restauration - BAC

Quimper

/

CAP MIS monteur en installations sanitaires (plombier) - CAP

Greta, Brest

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Espagnol
Français

Courant