

**NOM**  
**ADRESSE**  
**XXXXXXXXXX**  
Tél :  
mail:

**Qualités :**

- Souriante
- Sens du contact, ponctuelle

<b>COMPETENCES PROFESSIONNELLES</b>
-------------------------------------

- Préparation, confection et dressage des hors d'œuvres, plats, sauces et desserts
- Evaluation des produits de base et conditionnement des produits
- Assemblage et présentation des préparations
- Dressage de fromages et plaquage des aliments, mise en présentoir

*Tâches périphériques :* Plonge manuelle et batterie, entretien de la cuisine, l'office et la salle.

<b>EXPERIENCES PROFESSIONNELLES</b>
-------------------------------------

- 2013 –2014:**            **TFN**  
➤ Agent d'entretien
- 2011 –2012:**            **Africa Music Hall, Paris 19<sup>ème</sup>**  
➤ Commis de cuisine
- 2010 –2011:**            **Le coq noir, Saint-Ouen**  
➤ Commis de cuisine
- 2009 – 2010:**            **OMPTIM emploi**  
➤ Agent de service / restauration des écoles
- 2008 – 2009:**            **New-Nkam, Paris 18<sup>ème</sup>**  
➤ Aide cuisinière
- 2006 – 2008:**            **Restaurant Cocotier, Paris 18<sup>ème</sup>**  
➤ Aide cuisinière

<b>FORMATION</b>
------------------

**1994:**            Brevet des écoles

**DIVERS**

**Loisirs :** Cuisine, musique

**Langues :** Allemand parlé, Anglais parlé, Français parlé, lu et écrit