Titulaire du Permis B

COMMIS DE CUISINE - SERVEUR

COMPETENCES

- *Préparer un plan de travail*
- *Préparer et dresser des entrées, plats et desserts*
- *Éplucher des légumes et des fruits*
- *Mélanger des produits et ingrédients culinaires*
- *Entretenir un poste de travail*
- *Dresser et débarrasser les tables*
- *Préparer et dresser des entrées, plats et desserts*
- *Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte*
- *Encaisser le montant d'une vente*
- *Nettoyer une salle de réception*

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

02/09/2019 à ce jour :	**Cuisinier polyvalent** au Restaurant « Aux goûts d'ici et d'ailleurs » - Régie des Quartiers Alençonnaise.
Août 2018 à septembre 2019 :	**Cuisinier bénévole** chez Emmaus – Alençon.
Février 2017 à juin 2017 :	**Vendeur Conseil** en pépinière chez « Côté Nature » - Condé Sur Sarthe.
2015 à septembre 2016 :	**Salarié polyvalent en espace vert** – Collectif d'Urgence d'Alençon. **Salarié polyvalent** à l'Epicerie Sociale – Collectif d'Urgence d'Alençon.
2015 (4 mois) :	**Employé de jardinerie** chez « Côté Nature » - Alençon.
2015 :	**CDD saisonnier** « Horticulture Habert » - Alençon.
2005 à 2015 :	**Compagnon** en Communauté d'Emmaus – Rédéné – Neuilly-Plaisance – Alençon.
2004 :	**Vendeur Conseil** en pépinière chez «Véba Flor » - Silly Le Long.
2001 :	**Vendeur grossiste** chez un fleuriste – MIN Rungis.

STAGES EN ENTREPRISES

2015 à 2016 :	Stage 1 semaine chez « Gamm Vert » - Alençon. Stage 2 semaines chez « Horticulture Habert » - Alençon.
2000 à 2001 :	Stage de vente de fleurs chez « Delbard » et « Monceau Fleurs » - Paris.
1996 à 1997 :	Stage de paysagiste et entretien des espaces verts – Mairie de Créteil – Marolles en Brie - Santeny

FORMATIONS

2017 :	**CAP Vente** (niveau) – VIA Formation – Alençon.
1995 à 1997 :	**CAP Horticulture** (niveau) – Santeny.

CENTRES D'INTERET

Cuisine, informatique, nature, horticulture, botanique, histoire, voile, pêche à l'aimant et foot.