

SERVEUR/CUISINIER

FORMATIONS

LANGUE

Créole: bon lu et écrit

Anglais: bon lu et écrit

Allemand: bon lu et écrit

- **SST-Sauveteur Secouriste du Travail juillet-2018**
- **Formation militaire au sein du RSMA-Martinique 2018**
- **Niveau Bac Pro Cuisine hôtellerie Lycée Privée AMEP Raynald Sarcus 2012**
- **Formation cuisine Groupe Hôtel Karibea 2011**
- **Brevet des Collèges 2009-2010**

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- **2018**
Job en évènementiel a Open Soft System
- **2017**
Equiper de Commerce Simply Market
- **2016**
Intérim- Adequo Interim
- **2015 - 2016**
Agent multi Service Aéroportuaire –SODAIC Aero
- **2010-2012 stage en restauration à COTE SUD / stage pro à Hôtel AMERYS**

Utilise PACK Office (word-excel)

DOMAINE DE COMPETENCES

- Gérer une équipe de travail de 8 personnes
- Second de cuisine
- Mettre en place le service de table
- Préparer le menu
- Savoir utiliser les fiches techniques dans le service en restauration
- Manutentionnaire
- Accueil et conseil des clients sur les produits alimentaires de grandes surfaces
- Relationnel
- Procéder à un inventaire sur les produits pharmaceutique et de grandes surfaces
- Entraîner une équipe de football poussin

Centre d'intérêts

Football E-sport, Kayak