



***** **

Toulouse (31000)

*****@*****.***

Cuisinier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 / déc. 2022

Cuisinier

Centre D'hébergement

- * Préparation, confection de plats.
- * Supervision goût, saveur, esthétique, hygiène.
- * Maintenir et renforcer le relation avec le reste du personnel.
- * Gestion des matières premières.

janv. 2020 / janv. 2021

Commis de Cuisine

Centre D'hébergement

- * Préparer les ingrédients.
- * Tenue d'espaces de travail propres afin d'optimiser la sécurité et la productivité.
- * Aide aux chefs.

/

Chef de projet de maîtrise

Université de Navarre, Espagne

- * Scientifique en recherche.
- * Contrôle du Stock de Réactifs.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

Diplôme en Manipulation des Aliments; Master en Laboratoire - BAC+4

Université de Navarre, Espagne

/

Diplôme en Pharmacie et Nutrition

/

Université de Seville, Espagne

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Basket, Volley-ball, Cyclisme, Chant, Langues