



\*\*\*\* \*\*

08/01/1989 (35 ans)  
Permis B

\* \*\* \* \*\* \*

Rouen (76000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*.\*\*\*@\*\*\*\*.\*\*\*

## Chauffeur-Livreur, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2022 / aujourd'hui** **Chauffeur-Livreur**  
France-Alliance  
*Livraison spécialisée dans la livraison de pièces automobile*
- janv. 2021 / juin 2021** **Chauffeur-Livreur**  
ULS  
*Livraison en messagerie*
- déc. 2018 / juin 2019** **Cuisinier**  
La Fabrique
- janv. 2015 / déc. 2018** **Cuisinier**  
Brasserie La Walsheim Rouen
- janv. 2014 / déc. 2014** **Chef de partie**  
Medirest Compass groupe france
- août 2013 / déc. 2013** **Chef cuisinier**  
Mama's Steakhouse - Rouen  
*\* Gestion de la relation clientèle-fournisseur-commerciaux*  
*\* Gestion des stocks, choix de produits*  
*\* Établissement des menus*  
*\* Encadrement du personnel*
- janv. 2013 / juin 2013** **Commis de cuisine**  
Restaurant Jam - Rouen
- sept. 2012 / déc. 2012** **Cuisinier**  
Avenance Restaurant scolaire - Rouen  
*\* Gestion des stocks et Conservation des produits alimentaires*  
*\* Préparation - Cuisson - Dressage*
- janv. 2010 / juil. 2012** **Apprenti Cuisinier**  
Restaurant Le Bouchon du Vieux Palais - Rouen  
*\* Épluchage, lavage des légumes et fruits*  
*\* Préparation des viandes et poissons (brider, barder, vider, trancher...)*  
*\* Dosage, mélange des produits et ingrédients culinaires*  
*\* Cuisson, réchauffage des viandes, poissons, légumes...*  
*\* Dressage des plats pour le service (présentation, assemblage, finition...)*
- janv. 2008 / janv. 2010** **Apprenti Cuisinier**  
Restaurant Petite Bouffe - Rouen  
*\* Préparation - Cuisson - Dressage*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2010

**Obtention CAP Cuisine** - CAP  
CFA Marcel Sauvage - Mont St Aignan

/ juin 2007

**Obtention CAP Agent Polyvalent de Restauration** - CAP  
Collège Léonard de Vinci - Bois Guillaume

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Football, Tennis, Internet