

Curriculum vitae

Informations person...



Raissa Ngoutane ndam



amiracloe@gmail.com



0643323625



145 rue de moens
01210 ornex



18 février 1994



Permis de conduire B



française



En couple

Compétences

Office



word



Centres d'intérêt

■ La cuisine , la marche a pied , la
botanique (fleurs)

Langues

Francais



Profil

Je suis une jeune femme passionnée de cuisine . Dynamique et assidue, j'apprécie particulièrement le travail d'équipe

Formation

de 2010 à juin 2011

Decouverte de metiers reussite au brevet de college

Maison familiale et rurale, Seyssel

de oct. 2009 à juin 2010

Brevet des colleges

Collège, Seyssel

de avr. 2023 à ce jour

HACCP

laboratoire départemental d'analyses de l'Ain, Gex
formation sur les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine de restauration collective

Expérience professionnelle

de août 2015 à juin 2017

Commis du chef et chef de partie

L'appart du 17, Annecy

J'ai été commis de chef et chef de partie d'aout 2015 à juin 2017

de août 2013 à août 2015

Apprentie en cuisine (brevet professionnel)

L'appart du 17, Annecy

Apprentie en brevet professionnel de cuisine:niveau

de août 2011 à août 2013

Apprentie en cuisine (CAP)

L'appart du 17, Annecy

Apprentie en CAP cuisine : obtention du diplome avec mention assez bien

de nov. 2009 à janv. 2010

Agent polyvalent a la cantine du college du mont des princes

College du mont des princes, Seyssel

de févr. 2018 à nov. 2019

woker / employee polyvalente pitaya

pitaya ferney voltaire, ferney voltaire

Prise de commande sur une caisse enregistreuse , encaissement des clients et vente de produits de la boutique .chargée de la découpe des légumes , viandes , réception de la marchandise et mise en place de tous les postes de travail avant et après le service.

de nov. 2022 à ce jour

cuisiniere dans une crèche

les diabolins, Gex

je confectionne les repas pour les bébé , les moyens et les grands enfants avec des menus établis par une diététicienne.je remplace aussi le chef pendant ses congés annuels. je m'occupe également de l'entretien des locaux et du matériel de cuisine.