

Aurélie CGDYDGH

19/21 rue Jacques gudds
93600 AULNAY-SOUS-BOIS

aurelghdd@gmail.com

06 17 78 12 12

COMPETENCES

Maitrise des règles d'hygiènes et de sécurité alimentaires
Principes de la démarche HACCP
Sens de l'équipe et des répartitions des tâches en brigade
Curiosité culinaire
Disponibilité et sens de l'adaptation
Préparation des plats
Travaux préparatoires : épluchages, taillages des légumes,
réduction de sauces, garniture des fonds de tarte, etc...
Découpage de viandes et charcuteries.
Entretien de la cuisine et des locaux annexes.

FORMATIONS DIPLOMES

- 2018** Formation pré qualifiante « Accès aux métiers de la Restauration, option cuisine »
Relais Formation. Pantin
- 2018** Formation HACCP
Relais Formation. Pantin
- 2002** Pré-qualification ventes distribution magasinage
Stage : Athleth Foot Nantes
- 1998** BEP / CAP outillage modelage mécanique
Lycée pro. Henri Brisson VIERZON

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

11.2018 Commis de cuisine (stage)
Relais restauration
Salon du Management. Cité de la Mode et du Design. Paris 13

05.2011 – 12.2013 Magasinière
GO SPORT Les Halles Paris
Réception, scannage, contrôle, dépotage, triage, antivols...

12.2010 – 04.2011 Enquêtrice
CAPQUANT, SYNOVEX
Paris- Etude de marché

04.2007 – 06.2008 Coordinatrice
CYCLOPOLITAIN SOCIETE CYCL'AMENE
Nantes
Encadrement d'une équipe de 10 étudiants, réalisation des plannings,
prise des réservations, préparation et maintenance des « vélos taxi », pose
des habillages publicitaires

11.2006 – 04.2007 Conditionneuse
GROUPE MARAIS, Nantes
Conditionnement, calibrage, lavage, taillage, ensachage, montage
préparation des palettes à expédier

09.2006 – 10.2006 Ouvrière agricole
Entreprise CLAVREUL JUVARDEUIL

03.2004 – 03.2005 Jardinière
LES RESTOS DU CŒURS
Culture de légumes BIO destinés à la distribution

11.2003 – 02.2004 Ouvrière en bâtiment
REAGIR ENSEMBLE
Restauration d'ancien mur de pierre, limousinerie, peinture, tapisserie

CENTRE D'INTERET

Musique (percussion), forêt, cueillette de champignons, randonnée

