

COMPETENCES

Je suis une personne habile manuellement. En travaillant 21 jours / 7 jours de congés, j'ai développé de la tolérance à travailler plusieurs heures d'affilées durant une grosse période de temps. Je m'adapte facilement aux autres, ce qui me permet de travailler plus facilement en équipe.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**Sodexo – Aluminerie Alouette | Juin 2022-
Octobre 2022**

- Gérer le casse-croute pour les 900 travailleurs ;
- Faire la production pour la journée et la journée suivante ;
 - Gérer le personnel sur le plancher en l'absence du chef ;
- Assurer la fermeture de la cafétéria.

**1^{er} cuisiner | Resto-bar le Cube | Mars 2010 –
2019**

- Assister la chef ;
- Assurer la production des traiteurs ;
- Gérer le menu table d'hôte ;
- Effectuer la production des commandes des clients ;
- Assurer la fermeture du restaurant.

FORMATIONS

Gestion d'établissement alimentaire | 2022 | MAPAQ

COORDONNEES

Adresse :

**108-459 Rue Eudore-
Couture, Rimouski,
Québec, G5L 5P4**



**Laviecommence@
proton.me**



581-806-2603

QUALITES

- Ponctualité
- Travailleur
- Débrouillard