**Sylver EMIER** Né le 08/08/1991

12 rue André Maurois

Bat G App 3109 -3eme etg Permis B + véhicule

76150 Maromme Tél : **07 79 80 31 65**

sylveremier@hotmail.com

**COMPETENCES**

- Préparer des entrées, plats, desserts

- Préparer des plateaux en milieu médicalisé en fonction des régimes (Fiches)

- Servir en salle de restauration

- Effectuer la plonge

- Entretenir la cuisine

- Connaître et respecter les règles d’hygiène

**EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

2016 **Cuisinier** Clinique Saint Louis (stage)

2016 **Cuisinier**  Coté Terre Et Mer (stage)

2015 **Vendeur** Gémo (stage)

2015 **Cuisinier** Coté Terre Et Mer (stage)

2009/2013 **Opérateur d’artillerie** Armée de Terre-Commercy

2008 **Aide de cuisine** Maison de retraite Tiers Temps-Evreux (stage)

2008 **Vendeur** A Kiabi - Evreux (stage)

2007 **Aide de cuisine** Clinique de la défense-Paris (stage)

**FORMATIONS**

2015/2016 Titre professionnel **Agent de Restauration (obtenu)** Greta Evreux

* Formation **S.T.T**
* Formation **P.S.C.1**
* Formation **H.A.C.C.P**

2013/2014 Améliorer ses savoirs de base Education et Formation Evreux

2010 Formation aux Premiers Secours Epide-Val de Reuil

* *Maîtrise des gestes de secours d’urgence*
* *Utilisation du défibrillateur*
* *Nettoyage, désinfection des blessures, du matériel et rangement*
* *Savoir rassurer*

2007-2008 **BEP** Logistique (niveau)