**Employéé Polyvalente de restauration**

**Compétences**

* Préparation de plats chauds et froids
* Dressage des hors d’œuvre et des desserts
* Suivi de l’approvisionnement pendant le service
* Service aux clients
* Mise en place des produits
* Prélèvements de plats témoins
* Découpe des fruits et des légumes
* Entretenir l’espace de travail
* Faire la plonge
* Connaissance et respect des protocoles d’hygiène et de sécurité
* Goût pour le travail d’équipe
* Respectueuse, souriante, rapide et active

**Parcours Professionnel**

2016 **Employée de restauration collective**, (stage pratique), Restaurant ELIOR, Saint-Denis **Agent d’entretien**, Maison de retraite Korian, Bondy

**Employée de restauration collective**, (stage pratique), Arpège Paris 9

**Employée de restauration scolaire,** (stage pratique), à l’école Saint Ouen paris 17ème

2014 **Garde d’enfants**, chez particuliers, Paris 19ème

2013 **Garde d’enfant**, chez particuliers, Saint-Denis

2011 – 2012 **Cuisinière et serveuse**, restaurant « Chez Léonie », Paris 18ème

2010 **Cuisinière et serveuse**, restaurant « Meleigui », Paris 17ème

2008 **Coiffeuse**, salon de coiffure, Cameroun

2002 – 2004 **Garde d’enfants**, chez particuliers, Cameroun

2001 **Serveuse**, restauration rapide, Cameroun

Thérèse

Pep

166, rue de Crimée

75019 Paris

07.60.15.55.79

[pepmangolo@gmail.com](mailto:pepmangolo@gmail.com)

**Langues et Informatique**

Espagnol : niveau intermédiaire

Anglais : notions

Bonne utilisation d’Internet



**Centres d’intérêt**

Cinéma et pâtisserie