

Marvin MARTINS



ETAT CIVIL

- ✦ Né le : 10/03/1995 (22 ans)
- ✦ Nationalité Française
- ✦ Célibataire / Permis B

COORDONNEES

Téléphone :

06 09 64 76 77

Mail :

martins.marvin6342@gmail.com

Adresse :

1677 Route de Morières
84130 LE PONTET

LANGUES

- ✦ Anglais : Bon niveau
- ✦ Italien : Bon niveau

INFORMATIQUE

- ✦ Pack Office (Word, Excel...)
- ✦ Pack Google
- ✦ Internet
- ✦ PGI Comptable : EBP, CEGID, AWS, COPILOTE.

CENTRES D'INTERETS

✦ **Loisirs :**

Voyages : (Portugal, Italie, Espagne)

Sport : Basket-Ball (7 ans), Aviron (3 ans)

Autre : Cinéma, musique, lecture, cuisine.

Atouts : Sérieux, motivé, esprit d'équipe, commercial, sociable

FORMATION

- 2017-2018** Licence Professionnelle Hôtellerie Tourisme, Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table en Méditerranée – Ecole Hotellière d'Avignon
- 2015-2017** BTS Comptabilité et Gestion des Organisations IFC Avignon
- 2014** Stage approfondissement jeux et grands jeux au BAFA.
- 2014** Baccalauréat « Sciences Techniques de Management et de Gestion » spécialité Gestion/Finance.
- 2014** Brevet de secourisme PSE1.
- 2012** Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur.

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- 2016-2017** Contrat en Alternance, en charge de tâches comptables de 2 hôtels Mercure, 1 hôtel Novotel, 1 hôtel Ibis ainsi que de 2 restaurant La Boucherie – **JCAP HOLDING**
- 2015** Manutentionnaire – **Transports CALBERSON Sorgues**
2 semaines
- 2012-2017** Emplois successifs (vacances scolaires)
Centre de Loisirs du PONTET
Emplois successifs en tant qu'animateur avec plusieurs groupes d'enfants d'âges différents.
- 2012** Stage BAFA pratique - **Centre de loisirs du PONTET**
Animateur stagiaire – 2 semaines.
- 2011** Peintre – **Entreprise de peinture DECOBAT LE PONTET** – 1 mois
- 2011** Stage – **Sapeurs-Pompiers d'Avignon**
Vérification des véhicules et du matériel, observation et prise de notes sur le déroulement de différentes Interventions, entraînements sportifs – 1 semaine.
- 2009- 2011** Plusieurs Stages de découverte dans le cadre de mes études : Architecture d'intérieur, Cabinet vétérinaire, Maçonnerie, Transport.

UGO MOULARD

05 Rue Marcel Pagnol
13160 CHATEAURENARD
06.58.57.26.77
ugomld@gmail.com
Né le 14/07/2000 (17 ans)
Conduite accompagnée Permis B



Stages réalisés

- Février 2017 :** Stage Hôtel Restaurant - Taj-I MAH 5 étoiles Les Arcs 2000 - Bourg St Maurice (73)
- Mise en place du poste
 - Préparation préliminaire des produits
 - Réalisation de la mise en place pour le service du midi et du soir au poste des entrées
 - Réalisation du service au poste des entrées avec un chef de partie
 - Elaboration des dressages avec les éléments préparés aux préalables
 - Réalisation de plusieurs services au poste du chaud du restaurant Bistronomique
 - Rangement et nettoyage du poste et des locaux
- Juillet / Août 2016 :** Mission Hôtel Restaurant - Mas de la Fouque – Saintes Maries de la Mer (13)
- Installation du poste des entrées
 - Préparation de la mise en place
 - Vérification des stocks pour le poste froid au niveau des produits principaux
 - Création des entrées avec des produits imposés
 - Création des amuse-bouche pour les menus du soir
 - Rangement du poste et nettoyage complet des locaux
 - Vérification des stocks de la chambre froide fruits/légumes
- Juillet 2015 :** Stage de pré-rentree à l'école hôtelière - Restaurant Mas de l'Echanson – Châteaurenard (13)
- Rangement des produits dès leur arrivée
 - Mise en place du poste chaud
 - Préparation préliminaire des garnitures (légumes ou féculents)
 - Préparation des mets principaux : écaillage/filetage du poisson et désossage de la viande
 - Elaboration des garnitures ainsi que leur réalisation
 - Découpage du poisson et de la viande ainsi que leur cuisson
 - Rangement du poste après les services avec nettoyage complet des locaux
 - Durant une semaine : service en salle

Formation

- De 2015 à 2018** Préparation du Baccalauréat Technologique Hôtellerie-Cuisine-Service-Hébergement
Actuellement en 2^{ème} année de BAC Technologique
Ecole Hôtelière d'Avignon CCI Vaucluse (84)
- Français
 - Mathématiques
 - Histoire- Géographie
 - Sciences/ Equipement/ Hygiène
 - Anglais
 - Espagnol
 - Technologie Restaurant/ Culinaire
 - Gestion hôtelière
- 2015** Diplôme National du Brevet
Mention Bien Châteaurenard 13

Connaissances complémentaires

- Langues** Anglais: lu, écrit, parlé
Espagnol : lu, écrit, parlé
- Informatique** Pack Office
- Sport** Pratique du Rugby Junior RCC Châteaurenard

Mathéo Chassaing
93, rue D'Inguibert

84200 CARPENTRAS

Né le : 26/05/2001



Tél. 07.83.97.35.00

Mail.
matheochassaing.pro@gmail.com

Transport en commun

Commis de Cuisine

Parcours Scolaire

<u>Période</u>	<u>Etablissement fréquenté</u>	<u>Formation / Diplômes</u>
2016/2018	Ecole Hôtelière – Avignon	Préparation au CAP Cuisine en apprentissage
2015/2016	Collège Alphonse Daudet - Carpentras	
2014/2015	Collège Léonce Vieljeux – Vans	
2011/2013	Collège Clémence Royer - Montpellier	

<u>Période</u>	<u>Poste occupé</u>	<u>Employeur</u>	<u>Description du poste</u>
2017 – 2018	Commis de cuisine apprenti	La Petite Fontaine – Carpentras	Aider à la mise en place, Réceptionner les marchandises, épluchages, dressage de plat dessert etc, nettoyage du matériel ou légumes, préparation des garnitures diverses et variées, préparation des viandes et poissons pour les services, levée / écailler des dorades, mis en place des desserts entrées, entrées / plat du jour.
2016-2017	Commis de cuisine apprenti	Chez Serge –la Garigue – Carpentras	Aider à la mise en place.
2015-2016	Stagiaire commis de cuisine	Le GaluSha - Carpentras	Nettoyage de salades , observation pour la mise en place et nettoyage, préparer le repas du personel.

Mes Atouts

Qualités personnelles

Douceur
Calme
Gentillesse
Assidu

Qualités Professionnelles

Ponctuel
Organisé
Poli
Appliqué

Autres compétences

Langues étrangères

Espagnol lu écrit parlé

Anglais lu écrit parlé

Informatique

Sais manier un logiciel de traitement de texte ou autre sans problème

Loisirs divers

- BMX
- Cuisiner
- Dessin

Saimir KTHUPI
168, rue carreterie
84000 AVIGNON
07.54.84.98.07
23 ans
Permis B en cours

Commis de cuisine

1 an et demi d'expérience

FORMATIONS

Depuis sept. 2016
CAP CUISINE,
École hôtelière, Avignon

2015
CAP PLAQUISTE,
Cfa florentin Mouret,
Avignon

Diplôme DELF
Classe MODAC
Lycée le Chatelier
Marseille 2012-2013

.....

COMPÉTENCES

- ❖ Mettre en marche des équipements de cuisine
- ❖ Préparer des ustensiles de cuisine
- ❖ Préparer un plan de travail
- ❖ Éplucher des légumes et des fruits
- ❖ Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher...)
- ❖ Mélanger des produits et ingrédients culinaires. Doser des ingrédients culinaires
- ❖ Cuire des viandes, poissons ou légumes
- ❖ Dresser des plats pour le service
- ❖ Conditionner un produit
- ❖ Entretien un outil ou matériel
- ❖ Entretien un équipement
- ❖ Entretien un poste de travail

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

LANGUES

- Français
- Anglais
- Albanais
- Italien

INFORMATIQUE

Pratique de Word, Excel

CENTRES D'INTERETS

Cuisine
.....
Musique contemporaine
Découverte de la région

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|---------------------------|---|
| Depuis nov.2017 | Aide cuisine apprenti, la Cours d'Honneur, Avignon |
| Fév.- Sept .2017 | Aide cuisine apprenti, PLANET ROCK, LE PONTET |
| Sept. – Janv. 2017 | Aide cuisine apprenti, LA BOUCHERIE sud, Avignon |
| Déc. 2015-Mai 2016 | Aide plaquiste apprenti, SASU 2H ISOLATION, Avignon |
| Juillet 2014 | Aide-cuisinier Avignon
Poste saisonnier occupé au sein d'un restaurant traditionnel |
| 2011-2012 | Serveur-barman bar « Vogue » Albanie |