



CLEMENCE BONTEMPS

23 Novembre 2002 (18ans)

151, Avenue Ledru-Rollin
75011 PARIS
0651976992

clemence.bontemps@edu.ferrandi-paris.fr



FORMATIONS

Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat, option cuisine | FERRANDI Paris (75006 PARIS)
SEPTEMBRE 2020 – JUIN 2023

Bac technologique STHR (mention TB) | Lycée polyvalent Émilie du Châtelet (77700 SERRIS)
SEPTEMBRE 2017 – JUIN 2020

- Inscription et participation au Concours Général des Lycées le 11/03/2020
- Préparation au concours Pearl of the Sea (Croatie) => annulé en raison de la pandémie du Coronavirus

EXPERIENCES

Extras et CDD en cuisine | Hôtel l'Élysée Val d'Europe (77700 Serris)

Juin 2021 – Août 2021

Préparations préliminaires, dressages des mets au garde-manger/pâtisserie

Stage en cuisine | Restaurant Eels (75010 Paris)

23/02/2021 – 22/05/2021

Préparations préliminaires, cuissons et dressages des mets au garde-manger/pâtisserie

Commis de cuisine lors d'une privatisation | Restaurant La Fabrique (77170 Brie-Comte-Robert)

10/03/2019

Préparations préliminaires, mise en place pour le service, cuissons, dressage et envoi au passe (de l'entrée au dessert), nettoyage des sols et plans de travail + plonge

Stage en cuisine | Restaurant La Fabrique (77170 Brie-Comte-Robert)

29/01/2019 – 23/02/2019

Préparations préliminaires, réalisation de certaines cuissons, mise en place pour le service, aide au dressage au poste chaud durant le service et réalisation de certaines cuissons minutes, plonge (ustensiles, matériels de cuisine et restaurant), nettoyage des sols

CDD | Le Petit Gourmet Traiteur (77220 Tournan-en-Brie)

23/06/2018 – 02/07/2018

Préparations préliminaires, réalisation et dressage des mets en grandes quantités, aide aux manutentionnaires en cuisine, pâtisserie, fraîcheurs, plonge (ustensiles et matériels de cuisine) et nettoyage des sols

Stage en cuisine | Le Petit Gourmet Traiteur (77220 Tournan-en-Brie)

14/05/2018 – 08/06/2018

Préparations préliminaires, réalisation et dressage des mets en grandes quantités, aide aux manutentionnaires en cuisine, pâtisserie, fraîcheurs, plonge (ustensiles et matériels de cuisine) et nettoyage des sols

Stage en cuisine | Auberge de l'Écureuil (77170 Coubert)

03/01/2017 – 07/01/2017

Préparations préliminaires et mise en place, dressage des mets : entrées et desserts

COMPETENCES

- Anglais et allemand : niveau scolaire
- Maîtrise des outils informatiques (pack Office, logiciels de programmation, Internet)

ACTIVITES

Cuisine/pâtisserie, sport (tennis de table)