

Noé MALLINGER

RESIDENCE STUDELITE CASSIOPEE

4 RUE EDGAR BRANDT

92320 CHATILLON

06 18 86 47 23

noe.mallinger@edu.ferrandi-paris.fr

18 ans



Bachelor Arts culinaires et Entrepreneuriat
option cuisine, restauration
2ème ANNEE

Compétences professionnelles

- Mise en place d'un poste de travail, nettoyage de celui-ci et de la cuisine
- Contrôle de l'arrivée des denrées et stockage de celles-ci
- Préparations préliminaires des produits
- Maîtrise des différentes découpes, fonds et sauces de bases, cuissons
- Dressage à l'assiette durant le service
- Rigueur

Expériences professionnelles

- Septembre 2022 – Mai 2023 : Restaurant **Le 28**, FERRANDI PARIS 75006 Paris
Intégration d'une brigade pour la préparation et le service du déjeuner et du dîner
- 28 Novembre 2022 – 22 Février 2023 : Stage de 3 mois au sein du restaurant bistrannique **Le Maxan**
2 toques Gault et Millau, 75008 Paris
Intégration de la brigade en tant que commis de cuisine (stockage des denrées, mise en place, nettoyage de la cuisine, préparations préliminaires des produits, participation à la préparation et au dressage des mets)
- 11-12 mai 2023 : **Taste of Paris**
Intégration d'une brigade pour le service au sein du stand FERRANDI PARIS
- 15 Août 2023 – 2 Janvier 2024 : Stage de 5 mois au sein du restaurant 1 étoile Michelin **La Maison dans le Parc**, 54000 Nancy

Formation et diplômes

- 2021-2023 Bachelor ACE option cuisine
- 2021 BAC Général mention Très Bien – Lycée Fabert - METZ

Langues Pratiquées

- ANGLAIS : niveau B2
 - ESPAGNOL : niveau B1
-

Centres d'intérêt

- Sports (football au niveau régional durant 13 ans, notamment au FC METZ,, musculation)
- Ecologie : membre de l'Association sur la protection de l'environnement et le développement durable FERRANGREEN
- Musique (Chanson Française)