

Léa NOCUM

1 ALLÉE CAMILLE COROT

77410 ANNET SUR MARNE

06 51 04 23 49

nocumlea2007@gmail.com

15 ans



## APPRENTIE

### Bac pro Cuisine

#### Présentation personnelle

---

D'un tempérament calme mais dynamique, je suis une apprentie sérieuse, appliquée et enthousiaste, avec toujours l'envie de m'améliorer au quotidien pour atteindre l'excellence.

La cuisine est une passion depuis plusieurs années ; j'aime passer mon temps libre à la réalisation de desserts et de plats salés, découvrir de nouvelles recettes et faire plaisir à mes proches.

---

#### Compétences professionnelles

- Dressage d'assiettes (entrées, plats, desserts)
- J'ai appris à être autonome et gérer un poste de travail ainsi que de réaliser un service de plats chauds ou d'entrées toute seule. Je gère l'ouverture de la cuisine et la mise en place des postes de travail.
- Je maîtrise les bases de la cuisine ; brider et/ou découper a cru une volaille, habiller et lever les filets de différents poissons, réaliser des fonds et sauces de base..

#### Expériences professionnelles

- Stage de 3<sup>ème</sup> du 15 au 19 décembre 2021 – restaurant étoilé le Quincangrogne, auprès du chef Franck Charpentier. J'ai pu apprendre de nouvelles techniques de cuisine, de nouveaux plats que je n'avais jamais fait auparavant, goûter de nouvelles saveurs. C'était une fantastique expérience.
- En apprentissage au Ministère de la transformation et de la fonction publique auprès du chef Marc GARCIA et de sa brigade, avec qui j'ai pu énormément apprendre en l'espace d'un an et enrichir mon expérience professionnelle .

---

#### Formation et diplômes

- Brevet des collèges mention très bien.
- .
- .

#### Langues Pratiquées

- LV1 Anglais
- LV2 Espagnol
- .

---

#### Centres d'intérêt

- Cuisine et pâtisserie
  - Danse
  - Anglais
-