

# DEMANDE D'EMPLOI

OPONT

Emmanuel

Né le 11/12/2004 (18ans)



emmanuelopont9@gmail.com



06 40 19 10 82

## INTERETS

- \*Sports: rugby, natation, basket
- \*Musique, lecture et histoire

## COMPETENCES

### Langues parlées :

Anglais, Espagnol, LSF  
(Langue des Signes Françaises)

### Maîtrise des logiciels :

Word, Power Point, Excel, Imovie,  
GarageBand

### Qualités :

Serviable, passionné, travailleur,  
sérieux, rigoureux et enjoué

### Autres :

Capacité à travailler en équipe  
Grande capacité d'adaptation  
Dynamique

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

(En cours) Août 2023 - Janvier 2024

**Stagiaire en cuisine** • Réalisation des mise en place, conditionnement et vérification de la marchandise, réalisation de la commande de la clientèle (Plats, Menu, etc...), nettoyage et entretien des locaux • **Relais et Chateaux Le Vieux Logis (\*) Dordogne Trémolat**

Juillet 2023

**(CDD 1 mois) Commis de cuisine** • Réalisation des mise en place et service aux postes garde-manger et garniture poisson, conditionnement et vérification de la marchandise, nettoyage et entretien des locaux • **Apicius (\*) Paris 8e**

Février - Mai 2023

**Stagiaire en cuisine** • Réalisation des mise en place et service au postes garde-manger, service banquet et petit-déjeuner, conditionnement et vérification de la marchandise, nettoyage et entretien des locaux • **Ritz Paris**

Juillet - Août 2022

**(CDD) Commis de cuisine et en salle** • Réalisation et mise en place des garnitures, conditionnement et vérification de la marchandise, réalisation de la commande de la clientèle (Plats, Menu, etc...), nettoyage et entretien des locaux • **Coconut Coast – Le Gosier Guadeloupe**

Courant de l'année 2022

**Plusieurs extras en restauration**

Du 28 Juin 2021 au 18 Juil 2021

**Stagiaire en cuisine et service en salle** • Observation, conditionnement de la marchandise, préparations préliminaires, dressages, réception et installation de la clientèle, présentation et commercialisation de la carte, des plats et des boissons, service en salle, nettoyage et entretien des locaux •

**Restaurant bistronomique Ô z'épices - Jimmy BIBRAC – Bouillante Guadeloupe**

Courant de l'année 2021

**Plusieurs extras en restauration**

## FORMATIONS

Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneurat ( 2<sup>e</sup> année en cours) –  
Ecole FERRANDI Paris

Baccalauréat Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration  
LMHT du Gosier (2022)

Admis mention Très bien

Brevet (2019) - Mention BIEN

