

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, prépartions 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 Entrepreneuriat (2^e 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

