VIRGINIE CHEVILLARD

15 RUE DE LURE
70110 ATHESANS ETROITEFONTAINE
virginiechevillard@orange.fr
0625083427
0971410965

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

11/2015 - 01/2016	Employée polyvalente - Bar-restaurant "Le camp coyottes" (3 mois) - Aide de cuisine - Plonge Cuisine - Serveuse - Entretien des locaux
10/2012 - 11/2013	Employée polyvalente de cafétéria - stage d'application - Cafétéria CORA VESOUL (70) - Préparation des entrées froides - Préparation des desserts - Préparation et cuisson des viandes grillées - Préparation de pizzas - Employée du bar - Plonge cuisine - Entretien des sols
11/2012 - 10/2013	employèe polyvalente - bar restaurant le camp coyottes 3 semaines
11/2012 - 10/2013	employèe polyvalente - cafétéria cora - vesoul 2 semaines
11/2012 - 10/2013	ouvrière polyvalente - centre de rencontre- beaumotte aubertans
11/2012 - 10/2013	Ouvrière polyvalente - Centre de rencontre - Beaumotte Aubertans (70) - Petite maçonnerie - Jardinage potager - Aide à la cuisine - Entretien d'espaces verts de la commune
11/2009 - 12/2009	employèe polyvalente de restauration - resttaurant la charmotte a quenoche
01/2003 - 12/2009	employèe polyvalente de restauration - restaurant la guillaume colombe les vesoul
01/2003 - 12/2009	Employée polyvalente - aide de cuisine et serveuse - Restaurant "La Guillaume" - COLOMBE LES VESOUL (70) - Mise en place de la salle et de la terrasse - Accueil de la clientèle - Prises de commandes - Service en salle et en terrasse, à l'assiette (25 couverts/jour en moyenne) - Débarrassage et remise en place
09/2000 - 06/2002	APPRENTIE CUISINIERE - RESTAURANT LA GUILLAUME - colombe les vesoul
09/2000 - 06/2002	Apprentie cuisinière - Restaurant "La Guillaume" - COLOMBE LES VESOUL (70) - Mise en place - Préparation des entrées froides (salades composées) - Service en cuisine - Entretien des plans de travail et de la cuisine - Plonge cuisine

FORMATIONS

2009	sans diplome - Hôtellerie restauration j ai 10 ans experinces dans la restaurantion
2009	CAP Cuisine par apprentissage - CAP, BEP ou équivalents - Hôtellerie restauration
2002	CAP Cuisine - Agroalimentaire

COMPÉTENCES

assurer le rèpprovisionnement au self - service	Avancé
assurer le service en salle	Avancé
effectuer l entretien et le nettoyage du poste de travail	Avancé
effectuer la plonge	Avancé
Entretien de locaux	Avancé
essuyer et ranger la vaisselle , la verrerie ,	Avancé
Préparation entrées froides	Avancé
prèparer les entrèes et les desserts	Avancé
Service en salle	Avancé
Utilisation de machine de plonge automatisée	Avancé
Caractéristiques des produits d'entretien	Intermédiaire
Dressage de plats	Intermédiaire
Plonge manuelle	Intermédiaire
exècuter les tàches ptèalables à l èlaboration des mets	Débutant
Modes de conservation des produits alimentaires	
Procédures d'encaissement	
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	
Règles et consignes de sécurité	

LANGUES

Français : Intermédiaire