



LEONARDO COTA

COMMIS DE CUISINE

PROFIL

Travailleur **motivé et polyvalent** avec expérience en restauration. Sérieux, dynamique et habitué au travail en équipe dans un environnement rapide. **Disponible à partir d'avril**

COORDONNÉES

LANGUES

- Espagnol: **Langue Maternelle**
- Anglais: **C1 (Courant)**
- Français: **A2** (en apprentissage)

COMPÉTENCES

- Travail sous pression
- Sens du service
- Sens de l'organisation
- Travail en équipe
- Rapidité d'exécution
- Bonne présentation
- Apprentissage rapide
- Disponible à temps plein

ÉDUCATION

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
Baccalauréat technologique avec spécialisation en **Administration des Ressources Humaines**

EXPERIENCES

COMMIS DE CUISINE

Giuseppis (Août 2025 - Janvier 2026)

- Préparation des ingrédients
- Mise en place avant le service
- Aide pendant les heures de forte activité
- Respect des normes d'hygiène
- Travail en équipe en cuisine

COMMIS DE CUISINE

La Spezia (Mai 2025 - Juillet 2025)

- Préparation d'entrées et accompagnements
- Participation à la mise en place de la cuisine
- Assistance pendant le service
- Maintien de la propreté du poste
- Travail en équipe en cuisine

RUNNER

La Spezia (Décembre 2024 - Mai 2025)

- Transport des plats de la cuisine vers les tables
- Coordination avec les serveurs pendant le service
- Aide au débarrassage des tables
- Maintien de l'organisation en salle
- Contact simple avec les clients

PLONGEUR

Restaurant La Fogata (Août 2024 - Novembre 2024)

- Lavage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine
- Utilisation du lave-vaisselle professionnel
- Nettoyage des surfaces et des équipements
- Gestion des déchets et maintien de la propreté
- Aide ponctuelle à l'équipe de cuisine