



AUORE MARTIN

3 Allée Branly

89000 Auxerre

 aureore.martin89000@gmail.com

 06.32.93.81.34

Née le 11/04/2001

#### Atouts

Rigoureuse

Travail en équipe

Curieuse

Organisée

Sens de l'écoute

#### Centres d'intérêts

Pâtisserie

Vélo

Théâtre

## Apprentissage coiffure.

### Compétences

- ✓ Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique.
- ✓ Préparation préliminaire, Gestion des stocks et gérer le poste froid.
- ✓ Confectionner des gâteaux traditionnels et des montages à entremets
- ✓ Gestion du poste entrée et desserts.

### Expériences professionnelles

Jun 2023	<b>Employée polyvalente cuisine (Intérim)</b> Polyclinique, Auxerre
Mars – Mai 2023	<b>Employée polyvalente cuisine (Intérim)</b> Maison de Retraite Le Village, St-Georges
Janv. - Fév. 2023	<b>Employée polyvalente cuisine (Intérim)</b> Polyclinique, Auxerre
Juillet – Aout 2022	<b>Employée polyvalente cuisine</b> Le restaurant la Boucherie, Auxerre
Mars-Juillet 2022	<b>Employée polyvalente cuisine</b> Festin de Bourgogne, Appoigny
Juillet-sept. 2021	<b>Commis de cuisine</b> Le restaurant le Quai, Auxerre
Fév. – Avril 2021	<b>Pâtissière (stagiaire)</b> E. LECLERC, Auxerre
Juillet – Aout 2020	<b>Employée polyvalente cuisine</b> Le restaurant la Boucherie, Auxerre
Sept. – Oct. 2019	<b>Cuisinière (stagiaire)</b> Hôtel restaurant Le Cadussia, Chaources

### Formations

06/2021	<b>Mention Complémentaire Cuisine de Desserts de Restaurant</b> Lycée Vauban, Auxerre
07/2020	<b>BAC Cuisine</b> Lycée Vauban, Auxerre
07/2019	<b>BEP Cuisine</b> Lycée Vauban, Auxerre

