



Debeaussaert Sylvie

Scooter personnel



Commis de Cuisine

Compétences

- Mise en place
- Préparation des denrées
- Cuisson des denrées
- Rangement du matériel
- Plonge (lave-vaisselle)
- Nettoyage (matériel, locaux)
- Prise de t° (Frigo)

Savoir-Faire

- Respect des horaires
- Adaptation au chaud /froid
- Contrôle des denrées alimentaires
- Adaptation au rythme du travail
- Se tenir informée de l'évolution du métier
- les règles d'hygiène

Expériences Professionnelles



2019 Aide logistique en hôtellerie, stage d'observation
Maison de repos Cottage rose 3 jours (Liège)

2019 Commis de cuisine, stage d'observation
ISOSL Valdor 4 jours (Liège)

2016 Travail en cuisine et nettoyage, ISOSL Valdor
6 mois (Liège)

2013 Commis de cuisine, stage ISOSL Petit Bourgogne
15 jours (Liège)

2010 Assistante maternelle, stage
École communale Fétille, 15 jours (Liège)

2009 Commis de cuisine, stage ISOSL Valdor
1 mois (Liège)

2008 Commis cuisine et Commis de salle
Stage de préposée à la cafeteria
École Supérieure Saint- Luc, 15 mois (Liège)

2008 Commis de cuisine, stage ISOSL Valdor
1 mois (Liège)

2007 Commis de cuisine MISIP
CHU Sart-Tilman 15 jours (Liège)

2006 Commis de cuisine, stage, Poste (Liège)

2005 Commis de cuisine, job étudiant ISOSL Valdor
1 mois (Liège)



Compétences Informatiques

Windows	*****
Gmail	*****
Word	****
PowerPoint	****
Excel	**

Hobbys

Cuisine du terroir
Sortie en famille
Cuisiner en famille

Études et Formations

2019 Orientation professionnelle chez Proforma ASBL
Apprentissages des logiciels bureautiques (Angleur)

2013 Orientation professionnelle et recherche emplois
Asbl Dépannage (Liège)

2010 Formation d'animatrice, enfants 2 ans à 12 ans
Alternative CISP, 6 mois (Wandre)

2007 Formation secteur alimentaire, échafaudage
Formation aux règles d'hygiène HACCP (Liège)

2006 5^{ème} Professionnelle Cuisine, Athénée Royal (Esneux)

2005 5^{ème} Professionnelle Puériculture, Saint Sépulcre (Liège)

2005 Obtention certificat du 2^{ème} degré art appliqué (Liège)