

Gino TESTA



Né le 14 /02/62

Célibataire

PFI, APE, SESAM, PTP

Impulsion 12 mois +, 55+

Art 60

Commis de cuisine

Compétences professionnelles

- ☑ Réaliser des préparations simples (salades, sandwiches, pâtes, potages, desserts)
- ☑ Nettoyer, éplucher, couper, hacher et cuire
- ☑ Effectuer la plonge et l'entretien des locaux
- ☑ Respect des normes d'hygiène.

Langues

- ✓ Français Langue maternelle
- ✓ Italien Bonnes notions

Expériences professionnelles

- 2015-2016 **Commis de cuisine et salle**
 - Restaurant le vol au-dessus (asbl Article 23) à Liège
 - Auberge de jeunesse Georges Simenon (stage de 3 mois)
- 1993-1994 Service militaire comme fusilier marin à Bruges et Ostende
- 1988-1991 Technicien industriel via intérim chez Cockerill
- 1984-1988 Gérant tenancier de café indépendant (café Européo) à Seraing
- 1982-1984 Technicien industriel via intérim chez Cockerill

Etudes

- 2020 Les Tic au service de l'orientation professionnelle, asbl Proforma à Angleur
Remises à niveau compétences de base et en informatique et orientation
- 2015-2016 **Formation de commis de cuisine et salle**, asbl Article 23 à Liège
- 2014-2015 Formation Dynamisation (cpas de Liège) à Wandre
- 1982 Certificat professionnel en plomberie zinguerie

Loisirs

Cinéma, lecture, expos, balade à pied ou à vélo

Atouts

- Travail en équipe, gestion du stress, capacité d'adaptation, polyvalent