

CARBONELL Marine

PERSONNALITÉ

je suis de nature sérieuse, motivé, ponctuelle, attentive, dynamique et investie

DIPLOÔME ET FORMATION

- 2017-2019 : CAP cuisine en alternance avec la CIFOP à l'Isle d'Espagnac
- 2020-2021 : Formation :
 - HACCP
 - Bouchées gourmandes
 - Textures modifiées

MES COORDONNEES

-  06 28 14 59 77
-  carbonellmarine@hotmail.fr
-  14 rue de La Font du Coteau , La Cote 16230 Fontclaireau

COMPÉTENCES ET LOISIRS

- Cuisine
- Connaissance des règles HACCP
- réalisation de desserts
- équitation
- sport
- lecture

Parcours professionnelles

2020-présent

- EHPAD Korian Les Alins du Marechal à Trois Palis : Commis de cuisine et remplacement du chef et du cuisinier depuis janvier 2020

2019-2020

- Résidence de L'Abbaye à Saint Amant de Boixe : Agent de service hôtelier et aide en cuisine

Apprentissage

2017-2019

- Restaurant Le Relais des Vignes à Bourras

Stages

2017

- Restaurant Le Rallye et L'Alambic à Jarnac (8 semaines en cuisine)
- Collège Puygrelier à Saint Michel (3 semaines en cuisine)

2014-2016

- Centre de loisir à Jarnac (2 semaines)
- EHPAD à Fleurac (20 semaines)
- Ecole maternelle Saint Pierre à Jarnac (9 semaines)
- Boulangerie à Mérignac (5 semaines)
- Agriculture- Viticulture à Mérignac (6 semaines)

Carbonell Marine

06 28 14 59 77
carbonellmarine@hotmail.fr
14 rue de la Font du Coteau
La Cote
16230
Fontclaireau

Monsieur le Maire Gérard LIOT
Mairie - école
16560
Aussac-Vadalle

Le 15 septembre 2021 à Fontclaireau

Monsieur le Maire,

Diplômé d'un CAP spécialisé en cuisine et de la formation HACCP.
Je suis à la recherche d'un emploi en cuisine.

Pour concrétiser mon projet professionnel, je souhaite exercer en tant que cuisinière et je vous soumets ma candidature. Je suis depuis 1 an et demi en cuisine à la maison de retraite de Trois Palis. Je cherche à me rapprocher de mon domicile.

Dans le cadre de mes études, j'ai eu l'occasion de réaliser un apprentissage de 2 ans en tant que cuisinière au sein du restaurant Le Relais des Vignes puis de nombreux stages en cuisine et cuisine de collectivité.

J'ai pu faire mes preuves et démontrer ma valeur. En effet, j'ai su me rendre utile en accomplissant avec succès les différentes tâches demandées. Par exemple, j'ai eu à remplacer mon chef pendant ses vacances.

Je suis désormais autonome sur la réalisation des repas, sur l'organisation et sur la propreté et l'hygiène . Grâce à ma capacité d'adaptation, j'ai su facilement m'intégrer à l'équipe de travail. En tant que jeune diplômée, je souhaiterais mettre à votre profit mes compétences et mon professionnalisme. Rejoindre votre équipe serait pour moi la possibilité de travailler dans un secteur d'activité qui me plaît .

J'espère avoir le plaisir de vous rencontrer et de vous exprimer de vive voix mes motivations. En attendant, je reste à votre disposition pour toute demande complémentaire.

Je vous remercie par avance pour l'attention accordée à ma candidature et je vous prie d'accepter, Monsieur le Maire, mes meilleures salutations.

Marine CARBONELL