

ARMAND MULIER



06 33 59 54 99



a.ml1020@icloud.com



Villiers-sur-Marne

LANGUES

Anglais : scolaire

niveau B2

Espagnol : scolaire

niveau B1

COMPÉTENCES

- **Travail en équipe dans un environnement dynamique**
- **Rapidité et efficacité dans l'exécution des tâches.**
- **Capacité d'écoute et d'adaptation**
- **Accueil et prise en charge du client**
- **Gestion du stress et réactivité en période de forte activité**
- **Très bonne élocution**

PROFIL

Actuellement en première année licence de Mathématiques et Informatique, j'ai obtenu un baccalauréat spécialités Mathématiques et NSI, je compte m'orienter, après ma licence, vers une école d'ingénieur (ESIEE) dans le but d'obtenir un diplôme d'ingénieur en informatique. Durant mon temps libre je pratique différents sports et j'aime également beaucoup cuisiner. Je suis à l'aise pour communiquer en Anglais grâce à mon expérience d'un séjour linguistique et je me débrouille également en Espagnol. Rigoureux dans l'exécution des tâches qui me sont confiées, je suis impatient de pouvoir relever de nouveaux défis sur des missions en cuisine ou en salle.

EXPÉRIENCE

- Juin 2022 - Stage en tant que commis de cuisine en restauration collective, La villa Jeanne d'Arc, Montmorency

Ce second stage de deux semaines m'a permis de renforcer et d'approfondir les compétences acquises lors de ma première expérience en cuisine. J'ai consolidé ma maîtrise des tâches fondamentales tout en découvrant de nouvelles techniques et méthodes de travail. Travailler dans un environnement exigeant m'a appris à être plus efficace, rigoureux et rapide dans l'exécution des tâches. Cette expérience m'a également permis d'améliorer ma coordination avec l'équipe, essentielle pour garantir un service fluide et organisé..

- Avril 2021 - Stage en tant que commis de cuisine en restauration collective, La villa Jeanne d'Arc, Montmorency

Ce premier stage a été une immersion complète dans l'univers de la restauration collective. J'ai découvert le fonctionnement d'une cuisine professionnelle et l'organisation nécessaire pour servir environ 80 couverts à chaque repas (petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner). J'ai occupé différents postes : plonge, préparation des recettes, découpe des aliments, dressage des plats, ce qui m'a permis d'acquérir une vision globale du travail en cuisine. Cette expérience m'a appris à travailler sous pression, à gérer mon temps efficacement et à collaborer avec mes collègues pour assurer un service de qualité. Elle a également renforcé mon intérêt pour la cuisine et le métier de bouche.

ÉTUDES

2021-2024 – Baccalauréat mention Bien (Mathématiques, Numérique et Sciences de l'Informatique) lycée Françoise Cabrini, Noisy-le-Grand