

RECHERCHE DE STAGE

CHARLY LECABLE

Expérience de 7 ans en cuisine, j'ai pu acquérir des compétences pouvant me servir dans de multiples domaines. Je cherche aujourd'hui à développer mes compétences numériques pour me mettre au défi.



Né le 27 novembre 1994



11B Rue, général Mangin
38 100 Grenoble



charly.lecable@gmail.com



07 82 34 50 99

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Stage de découverte (14 février au 4 mars 2022)

Emmaus connect Grenoble

Chef de partie-Hôtel le Carlina 5*

Saison d'hiver 2019 - Courchevel.

Chef de partie-Hôtel Courcheneige 3*

Deux saisons d'hiver 2018/2019 - Courchevel.

Chef de partie-La Brasserie des Arts

Saison d'été 2017 - Saint-Tropez.

Chef de partie-Hôtel Le Viking

Saison d'Hiver 2016 - Morzine.

Commis de cuisine-Restaurant la Siesta

Saison d'été 2014 - Corse, île rousse.

Commis/Demi-chef de partie/ Second de cuisine

Hôtel New Solarium

Trois saisons d'hiver 2013/2014/2015 - Courchevel.

FORMATIONS

Formation Starting Dev (Décembre 2021/2023)

Titre RNCP 5 Technicien développeur, Niveau BAC+2.

BAC PRO Cuisine Lycée Hôtelier Challes-Les-Eaux

De 2012 à 2013

BEP Cuisine Lycée Hôtelier Challes-Les-Eaux

De 2010 à 2012

ATOUTS

Bonne gestion du stress

Travail en autonomie

Sens de l'organisation

Gestion du temps de travail

LANGUES

Anglais : avancé

LOISIRS

Multimédia

Informatique

Musique

Jeux vidéo

Divers

Voyages

Regarder du Basket

Regarder du Football US

Restauration

Cuisine

Pâtisserie

Street food