

JAROD TRUGLIO



60 route de Cannes / 07 67 82 55 46 / jarodtruglio@outlook.com

Compétences

Formé aux métiers divers de la restauration, très bon contact avec la clientèle, respectueux, réactif, rapide, vacciné contre le/la Covid 19

Formations/Diplômes

DNB (Diplôme National du Brevet) obtenu en 2018 (avant covid)

BEP Professionnel MHR (Métier de l'Hôtellerie et de la Restauration)

Expérience Professionnel

« Brasserie le Square » (Stage Commis/Serveur) - Cannes – 6 semaines

La Croisée des saveurs (Commis) - Grasse – 2 ans (Restaurant d'application – Chef : Jean-Michel TONINO)

La Croisée des saveurs (Serveur) - Grasse – 1 ans (Restaurant d'application – Chef : Jean-Michel TONINO)

Restaurant « Le Paddock » (Stage de Cuisine) - Grasse – 4 semaines (Chef : Jean-Luc PETIT)

Restaurants « Le Petit Gêranium » et « Le Mas des Gêraniums » (Stage de Cuisine) - Opio – 4 semaines

Macdonald (CDD Employé polyvalent) – Grasse – 2 mois

Récompenses et reconnaissances

Association à but non lucrative / Représentant des élèves du lycée Francis DeCroisset (2020 -2022)

Service National (Test d'aptitude pour la marine national – 2019)

Diplôme saut en tandem (Saut en parachute – 2019)

Ps: Je suis motorisé, je suis majeur, et je suis disponible immédiatement

