

LUCAS HENNEUSE

EXPERIENCES

Présentation

Je souhaite intégrer votre entreprise afin de valider mes compétences acquises lors de ma formation à l'Isen de Brest.

Découvrez ma présentation et mes compétences en scannant ce QR code :



Lucas HENNEUSE



06 37 88 73 33



lucas.henneuse22@gmail.com



27 Lotissement Kreizland
29840 Landunvez.

- Actuellement en formation "développeur en Intelligence Artificielle" à l'école ISEN à Brest

- CDI Poissonnier au "Leclerc" à Plerin
Août 2020 à Janvier 2025

- CDI chef de partie polyvalent au « Catamaran » à St Quay-Portrieux
Juin 2020 à Août 2020

- CDI chef de partie polyvalent à «la terrasse du héron » à Villeneuve d'Ascq
Décembre 2018 à Décembre 2019

- CDI chef de partie au « Potager des Demoiselles » (« faisant parti des Toque d'or ») à Vendeville
Juin à Décembre 2018

- CDD 6mois commis de cuisine au « Potager des Demoiselles » (Faisant parti des « Toque d'or ») à Vendeville
Janvier à juin 2018

- CDD 12mois (renouvelé) commis de cuisine au traiteur « Hameau de la Becque » et Restaurant « L'Ame au Vert » à Avelin
Juillet 2016 à Octobre 2017

- Stage à l'auberge des Templiers (Relais et château 5 étoiles 2 macarons Michelin à l'époque) en sologne à les Bezards
Mai à Août 2014

- Travail saisonnier au « Castel beau site » (4 étoiles) en Bretagne à Ploumanach
Juillet à Août 2013

- Stage à l'auberge du « Prieuré » (1 macaron au guide Michelin) à Moirax Juillet à Août 2012

- Stage au restaurant au « Relais de Beaufort » à Beaufort
Juillet à Août 2011

LOISIRS

Rugby, dessin

EDUCATIONS

BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire

Baccalauréat Bac Techno Hôtellerie-restauration Lycée Jeanne d'arc à Aulnoye-Aymeries

B.I.A Lycée Notre Dame de Grâce à Maubeuge