

# LUCAS HENNEUSE

## EXPERIENCES

### Présentation

Je souhaite intégrer votre entreprise afin de valider mes compétences acquises lors de ma formation à l'Isen de Brest, je suis :  
Polyvalent  
Très motivé, dynamique et volontaire  
Bon relationnel, j'arrive à facilement m'intégrer dans une équipe  
Aime partager ses connaissances  
Satisfaction d'un travail fini et bien fait  
Bonne capacité en présentation et imagination  
Actif lors des services



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