

MOFFROID Andy
Rue de la Vieille Place,6
6001 Marcinelle

Né le 15 décembre 1985
Tel : 0496/89.09.90
Andymoffroid@hotmail.com

Commis de cuisine

Compétences

- mise en place de la cuisine des différents plats et entrées
- préparation et dressage des entrées froides
- préparation et dressage des desserts
- nettoyage et remise en ordre du matériel et de la cuisine

Formations professionnelles

04/2015-06/2015	restaurant 2Fenêtres(13/20 au Gault et Millau) à Charleroi, stagiaire cuisine.
01/2015-03/2015	restaurant Le Val d'Heure à Montigny le Tilleul(15/20 et 2 toques au Gault & Millau) , stagiaire en cuisine.
01/2013-07/2013	restaurant brasserie le Cap à Bruxelles, commis/plongeur
2011/2012	restaurant le Roy d' Ys à Fontaine l' Evêque, serveur en salle
2007/2008	restaurant le Jardin Gourmand ' à Gilly, commis en cuisine
2006/2007	restaurant l'Olive ' à Châtelet, apprenti en cuisine
2005/2006	restaurant l'Orchidée ' à Ransart, apprenti en salle
2004/2005	restaurant l'Entrecôte ' à Fleurus, extra en cuisine et salle
2003/2004	restaurant La Fleur du Tilleul ' à Montigny-le-Tilleul, stagiaire en cuisine
2002/2003	restaurant Le Grand Ryeu ' à Grand Rieu, stagiaire en salle
2002/2003	restaurant La Bonne Fourchette ' à Charleroi, extra en salle
2001/2002	restaurant Le Bing Bang ' à Montignies/sur/Sambre, apprenti en salle et cuisine
2001/2002	restaurant l'Envol ' à Gosselies, apprenti en cuisine

Formations scolaires

2015	Centre PME de Charleroi formation de commis de cuisine
2006/2007	Centre PME de Charleroi en 3e apprentissage (interrompue)
2005/2006	Centre PME de Charleroi en 2e apprentissage (réussie)
2004/2005	Institut Saint Joseph à Saint Ghislain en 5e professionnelle (réussie)
2003/2004	Institut Saint Joseph à Charleroi en 4e professionnelle (réussie)

2002/2003 Institut Roger Lazzaron à Namur en 3e professionnelle (réussie)

2001/2002 Centre PME de Charleroi en 1e apprentissage (réussie)

Atouts

- Autonome
- Résistant au stress
- Ordonné
- Flexible