

Montréal 2017

Madame, Monsieur,

La présente vise à vous faire part de mon intérêt à travailler au sein de votre organisation. Je vous fais donc parvenir mon curriculum vitae qui vous fournira de plus amples renseignements à mon sujet.

Dans mon entourage, je suis considérée comme une personne de confiance, dynamique, et disponible. J'estime que ces qualités sont des atouts pour occuper le poste sur lequel j'applique.

J'aimerais vous rencontrer pour en savoir davantage sur le poste et vous parler de mon intérêt à me joindre à votre équipe. Je vous remercie de votre attention et vous prie,

Madame, Monsieur, veuillez accepter mes sincères salutations.

Rosaria Di Giovanni

10050 Place De L'Acadie,

Montreal, Québec H4N 0C8

Rosariadigiovanni1967@gmail.com

Cellulaire : 514-349-4101

CV

Rosaria Di Giovanni
10050 Place de l'Acadie
Unité #134
Montréal, Québec
H4N 0C8
Cellulaire : 514-349-4101
Tél : 514-856-1731
Courriel : rosariadigiovanni1967@gmail.com

Objectif

Je suis une aide cuisinière à la recherche active d'un poste dans le domaine culinaire, ce qui sera pour moi l'occasion de continuer à apprendre à développer mes compétences et à m'aider à réaliser mon objectif ultime de faire une bonne cuisinière

Sommaire des Compétences:

Langues : Français, Anglais et l'Italien

Compétences Cuisine d'établissement avec certificat (2014) complété

Travaux journaliers/production –fabrication et assemblage de ceinture en cuir, tissus.

Aptitudes Professionnelle

Discrétion et autonomie

Autonome a prendre des décisions.

Attention au détail.

Maintenir de bonne relation avec clientèle.

Éducation et Formation Professionnelle

École Culinaire Pie X
Aout 2013 a juin 2014
Certificat en cuisine professionnelle (1470 heures)

École Secondaire John F Kennedy
Études académiques compétée en 1985

Expérience de travail

Stage comme cuisinière en fin de formation:

Début Juin 2014 (2 semaines)

Stagiaire au Buffet Crystal (salle de réception)

Coupe de fruit et légumes

Préparation de mets

Préparation de repas a haut volume

Fin Juin 2014 (2 semaines)

Stagiaire Restaurant East Side Mario (restaurant) Centre Cote Vertu

Préparation de repas

Résidence Manoir Gouin

Début 2015-03-05 @ 2017-10-08

Respecter les normes d'hygiène en cuisine :

Prépare les commandes spéciales des résidents :

Prépare certains mets pour le congélateur

Faire la mise en place pour vérifier sur le menu

Diviser les aliments en portion et les poser directement sur des assiettes pour les

Servir aux résidents

Prépare la soupe, cuisiner le repas de jour .

Prepose salle amanger

Expérience d'un an en cuisine

Connaissance des mesures d'hygiène en cuisine et salle a manger

Endurance a la station debout et dextérité manuelle

Collaboration et travail d'équipe

Polyvalence et autonomie

Souci du travail bien fait.

2001 a Nov 2013

Arrow (Fullum & Holt) Manufacturier

Employé d usine (Fabrication de ceinture en cuir)

Confection et assemblage de pièce en cuir tel que ceinture, portefeuille et sacoche de haute gamme.

Passe Temps

Cinéma et Voyager