

COMMIS DE CUISINE

Nicolas SAVARD

31 rue Nicolas Lenoir le Romain
21000 Dijon

03.80.67.39.51

Savard.nicolas.fr@gmail.com

MES COMPETENCES

Personnelles :

Bon relationnel

Autonome

Capacité d'adaptation

Professionnelles :

Donner des explications
aux clients

Connaissances en
électricité et en
électronique

Contrôler une installation
électrique

Réaliser de petits travaux
de maintenance

Respecter les règles et
consignes de sécurité

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

55 ans

Marié un enfant

Permis B + Véhicule

Langue

Anglais : compréhension

Informatique

Bureautique : Word, Excel

Moteur de recherche
internet

MES EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**2016-2017 Stage pratique longue durée -
GUSTSAVEUR**

Formation Pâtisserie CFA La Noue — Dijon

Préparer le poste de travail, préparer des sandwiches,
des pizzas et des quiches (en entreprise)

Réaliser quelques pâtisseries type Viennoiseries,
entremets ou tartes (en centre de formation)

**2015-2016 Formation de Cuisinier – AFPA –
Chevigny Saint Sauveur**

Stage 3 semaines : Restaurant Universitaire Mansart

Stage 3 semaines : Restaurant La Flambée

**1988-2013 Ouvrier des techniques de
l'électronique**

511eme régiment du train – Auxonne

Etablissement de Matériel – Langres

Réparation de tous types de moyen radio et autres
matériels électroniques

**1987 Rédacteur technique – Société Tech et Doc -
Paris**

**1986 Mouleur/Assembleur Société Plastic Omnium
- Langres**

MES FORMATIONS

2018 – CAP cuisinier AFPA CHEVIGNY - obtenu

2017 - CAP Pâtisserie CFA La Noue - obtenu

**2013 - Habilitation électrique niveau 2 Hacienda de
Bourgogne**

**1983 - BTS électronique - Lycée Gustave Eiffel -
Dijon**

**1981 - BAC électronique F2 - Lycée Les Lombards -
Troyes**