

Restauration :

- 2003/01 : **Commis de cuisine** en restauration collective (**4 mois**)
- 2002 : **Second de cuisine** en restauration traditionnelle (**2 mois 1/2**)

↳ *Responsable de la gestion des stocks produits frais, formations hygiène et sécurité, application normes HACCP*