

## ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

### CV – PANTALEO STEPHANIE

NOM	PANTALEO						
PRENOM	STEPHANIE						
SEXE	F						
TEL	06 60 45 28 41						
ADRESSE MAIL	<a href="mailto:Steph782@hotmail.fr">Steph782@hotmail.fr</a>						
ADRESSE	Avenue Bellaud de la Bellaudière						
VILLE	13170 Les Pennes Mirabeau						
DATE NAISSANCE	21.04.1974						
STATUT	<input checked="" type="checkbox"/> VACATAIRE <input type="checkbox"/> SALARIE <input type="checkbox"/> AUTRE (ASSOCIEE)						
QUALITE FORMATEUR	<table border="1"> <thead> <tr> <th>DOMAINES</th> <th>INTITULE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</td> <td>Hygiène agro-alimentaire</td> </tr> <tr> <td>Méthode HACCP</td> </tr> </tbody> </table>		DOMAINES	INTITULE	PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS	Hygiène agro-alimentaire	Méthode HACCP
	DOMAINES	INTITULE					
	PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS	Hygiène agro-alimentaire					
Méthode HACCP							

<b>FORMATEUR DEPUIS</b>	2018
<b>DIPLOMES OBTENUS</b>	2018 : Titre professionnel de formateur pour adultes 1994 : CAP Cuisine mention complémentaire traiteur

## ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES	
<b>HOTELS RESTAURANTS</b> 1999-2017	<b>CHEF DE CUISINE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gestion du personnel</li> <li>➤ Gestion des stocks</li> <li>➤ Responsable des achats</li> <li>➤ Elaboration des cartes</li> <li>➤ Travail en équipe</li> <li>➤ Aménagement de cuisine</li> <li>➤ Banquets</li> <li>➤ Contact avec la clientèle</li> </ul>
<b>HOTEL NEGRESKO</b> 1997-1999	<b>CHEF DE PARTIE TOURNANT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Poste entrées froides</li> <li>➤ Poste entrées chaudes</li> <li>➤ Poste poissons</li> <li>➤ Poste viandes</li> </ul>