

Théodorine Pollet
La Brande
16310 Vitrac-St-Vincent
06 33 48 03 84
contact@theodorine.fr
20 ans
Française



Formation et Diplômes

2016/2018 : En formation de BTS en Hôtelier restauration au lycée hôtelier de La Rochelle. (17)

2016 : Obtention du Baccalauréat Professionnel option cuisine avec mention bien au lycée hôtelier de La Rochelle. (17)

2015 : Obtention du BEP en cuisine au lycée hôtelier de La Rochelle. (17)

2012 : Obtention du Brevet des collèges au collège Claude Boucher à Cognac. (16)

Autres informations

- Maîtrise des logiciels informatiques Excel, Word, Open office et Filezilla.
- Niveau Anglais et Espagnol A2.

Expériences professionnelles / stages

- **Du 1^{er} Mai 2017 au 18 Août 2017** : période de 4 mois de stage au Château de la Chèvre d'Or à Eze. Elaboration des mises en place dans les différentes cuisines et postes. Découverte de produits locaux. Responsabilité au poste des salades et grillades au Café du Jardin. Elaboration des techniques d'hygiène. Préparation des postes et du passe pour les dressages.
- **Du 20 Décembre 2016 au 23 Décembre 2016** : Extra de 4 jours en cuisine au Château de l'Yeuse à Châteaubernard. Aide à la préparation des commandes traiteurs de Noël, et mise en place et dressages des desserts au poste pâtisserie services soirs et midis.
- **Du 7 Novembre 2016 au 18 Novembre 2016** : période de deux semaines de stage en collectivité au lycée Pierre André Chabanne à Chasseneuil sur Bonnière. Découverte de la restauration collectivité, élaboration des mises en place et services le midi avec le personnel. Elaboration et organisation d'un menu à thème, prises de commandes fournisseurs, réception des livraisons et élaboration du menu en cuisine.
- **Du 5 Juillet 2015 au 31 Octobre 2015** : travailler 4 mois à l'hôtel Westport à Westport en Ireland, en restauration gastronomique irlandaise, comme saisonnier pendant 2 mois et comme stagiaire pendant 2 mois. Perfectionnement de la langue, découverte du pays et gastronomie irlandaise. Elaboration des plats typiques, responsable des postes entrées, desserts et garnitures au poste chaud. Application des mises en place, utilisation de documents d'hygiène, livraison et gestion des stocks.
- **Du 22 Septembre 2014 au 17 Octobre 2014 puis du 1 Juin 2015 au 26 Juin 2015** : deux périodes de 4 semaines de stage au restaurant le « Clocher » à Ars-en-Ré, restaurant traditionnel, comme stagiaire. J'étais responsable des postes entrées et desserts, ainsi que le poste chaud pendant les petits services. Elaboration des mises en place, cuisson et dressages. Aide à la planification des commandes et réceptions des livraisons.
- **Du 19 Mai 2014 au 6 Juin 2014** : travailler 3 semaines à Flunch à Angoulins, en restauration rapide comme stagiaire, découverte de ce concept de restauration, des produits utilisés et l'organisation de ce type de restauration.
- **Du 4 Novembre 2013 au 22 Novembre 2013** : travailler 3 semaines au Mercure de La Rochelle, en restauration traditionnelle comme stagiaire, aider le personnel pendant la mise en place, et le service de séminaires.
- **Février 2012** : travailler une semaine au Château de Yeuse à Châteaubernard, en restauration gastronomique, stage de découverte du métier.
- **Été 2013 et 2014** : travailler à la Boulangerie Biologique Pollet comme vendeuse, contact avec la clientèle.

Centres d'intérêt

- Aide à la fabrication du pain et de la vente de la Boulangerie Biologique Pollet entreprise familiale.
- Pratique et découverte de différents sports (badminton, handball, natation, escalade) dans l'association sportive UNSS au collège pendant 3 ans.
- Pratique de guitare pendant 2 ans. Et Pratique de dessin et intérêt pour le design. Elaboration de mon site internet.