

FRESNEAU Geoffrey
45 rue de l'Hospitalité

37 000 Tours

Tél : 06 30 32 29 65

E-mail : fresneaugeoffrey1@gmail.com

Né le 7 juillet 1985.

FORMATION-DIPLOMES

Dates 2000 - 2002 Obtention du CAP cuisine
Restaurant: Domaine de la Tortinière - Veigné

Dates 2017 Obtention CACES catégories 1-3-5

FORMATION PROFESSIONNELLE

Dates 2016 - aujourd'hui Préparateur de commandes cariste – Lidl, Sorigny

Dates 2015 - 2016 Vendeur gondolier fruits et légumes – Grand Frais, Tours

Dates 2012 - 2015 Cuisinier en restauration collective – Restauval, Tours

Dates 2009 - 2012 Chef de partie, poste froid – Barju, Tours

Dates 2008 - 2009 Chef de partie tournant – Rococo, Tours

Dates 2007 - 2008 Bardeur, étancheur - Tours

Dates 2007 Premier commis de cuisine – Le Bon Laboureur, Chenonceau

Dates 2006 - 2007 Mention complémentaire traiteur – Délices des Loges

Dates 2003 - 2006 Commis de cuisine – L'auberge du XII^{ème} siècle, Saché

Dates 2002 - 2003 Commis de cuisine, mention complémentaire pâtisserie –
Domaine de la Tortinière - Veigné

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Langues Anglais niveau scolaire
Espagnol niveau scolaire

Activités Badminton, course à pied, lecture.

Permis de conduire avec voiture.