



## **I-ETAT CIVIL**

NOM : RAVAOARISOA

PRENOM : Annie Yvette

Date et lieu de naissance : 19 février 1999 à Fianarantsoa

CIN : 201 032 047 893 fait le 01 Mars 2017 à Fianarantsoa

Situation matrimoniale : Célibataire

Tél : 033 08 342 60 / 0349292039

## **II- DIPLOMES**

- 2016 : BACC série A1
- 2013 : BEPC
- 20109 : CEPE

## **III- FORMATION PROFESSIONNELLES**

- 2016-2018 : Formation professionnelle DUAL au Chambre de Commerce, filière hôtellerie et tourisme suivi de stage au ZOMATEL Hôtel à Fianarantsoa
- 2016 : Certificat de fin de formation d informatique bureautique à l INATE Sahalava suivi de stage au cyber Anjoma

## **IV- INTERETS**

- Basketball
- Voyage
- Maculation

## **V- COMPETENCES**

- Word
- Excel
- Gestion de stock
- Réception des clients

## **VI- EXPERIENCE PROFESSIONNELLES**

### **Réceptionniste :**

- Enregistrer toutes les réservations des clients et expliquer les atouts et offres de l'établissement (hôtels)
- Faire de reporting et des inventaires

### **Aide cuisinier :**

- Préparer tous les accompagnements
- Faire la soupe et les snacks
- Aide le chef cuisinier à préparer la commande

## **VII- TRAVAIL**

- 2022-2023 : Cuisinière à l'Espace TIANA Ankapila Fianarantsoa
- 2021 : Opérateur de saisie, accomplir toutes les tâches au cyber
- 2018-2023 : faire le service traiteur

## **VIII- PERSONNALITE**

- Dynamique
- Créative
- Sociable

## **IX- LANGUES**

- Malagasy : langue maternelle
- Français : Parlé et écrit
- Anglais : notion

Je déclare sur l honneur la véracité de ces informations

L intéressées



RAVAOARISOA Annie Yvette

RAVAOARISOA

Année Yvette

Adresse: Lot 50 MA/3608

MAHASOAKELY

-FIANARANTSOA-

Tel: 033 08 342 60

034 92 920 39

Fianarantsoa, le 12 May 2023

à

Monsieur / Madame Génant(x)

à la FHORM.

Objet: Candidature au poste  
d'aide cuisinier.

Monsieur / Madame,

Très sensible à votre cuisine et aux produits que vous proposez, je serais honoré d'intégrer votre établissement en tant qu'aide cuisinier, aussi j'ai dans l'espoir que vous soyez à la recherche de personnel.

Fort d'une première expérience en restauration à un poste de commis, j'ai acquis les notions d'hygiène et de sécurité à appliquer quotidiennement ainsi que toutes les compétences nécessaires pour être d'une grande aide en cuisine. De plus j'ai développé un solide intérêt pour la gastronomie et le désir de découvrir de nouvelles saveurs.

Dynamique, sérieux, polyvalente, sérieuse, ponctuel, autonome, responsable, sociable et aimant, le travail en équipe, je m'adapte facilement à un nouveau milieu et m'investirai pleinement dans mes missions si vous m'offrez l'opportunité d'intégrer votre équipe. En tant qu'aide de cuisine, je suis apte à préparer la matière première (épluchage, découpage) à préparer des recettes selon les directives reçues, gérer les stérilisations selon le protocole d'hygiène, organiser les stocks et participer à la vaisselle en cas de besoin.

Disponible dès à présent, je suis persuadé que mes compétences sont à la hauteur de vos exigences, aussi je me tiens à votre entière disposition pour vous révéler mon parcours et mes vives motivations lors d'un entretien à votre convenance.

Je vous prie d'agréer Monsieur / Madame, l'expression de mes respectueuses salutations.

RAVAOARISOA  
Année Yvette.