



Stéphanie NOWAK

Ma polyvalence et mes compétences
sont au service du client

CUISINIÈRE

Expérience professionnelle

Jun 2007 – Décembre 2017 • Au Palais Gourmand - Lausanne

Cuisinière

- Elaboration des plats et leur tarification, assurer le bon fonctionnement de la cuisine avec gestion des stocks, achat et réception des commandes, vérification de fraîcheur des produits
- Travail individuel et collaboration avec l'ensemble du personnel

Novembre 1998 – Mai 2007 • Hôtel-Restaurant Le Mirabeau - Lausanne

Chef de partie tournant

- Entremétier, Saucier, Garde-manger, mises en place
- Spécialités : cuisine française

Octobre 1996 – Septembre 1998 • Auberge du Lac de Bret - Puidoux

Cuisinière responsable

- Travail individuel et aide de cuisine
- Spécialités : cuisine italienne et poissons

Février 1995 – Septembre 1996 • Auberge du Lac de Sauvabelin – Lausanne

Cuisinière

- Brasserie et gastronomie
- Spécialités : cuisine française

Juillet 1994 – Septembre 1994 • Crêperie Hippocampe – France

Cuisinière

- Carte de crêpes salées et sucrées

Formation

- **2010** Attestation de formation d'hygiène alimentaire
- **1994** BTH : Cuisine
Lycée professionnel Paul Arène – Sisteron – France
- **1991** BEP : Cuisine
Lycée professionnel Alexandre Dumas – Cavailon – France
- **1991** CAP : Cuisine
Lycée professionnel Alexandre Dumas – Cavailon - France

Centres d'intérêt

- Marche
- Bricolage
- Assister à des matchs de foot avec mes enfants

Chemin de l'Haut-
Mont 22
1084 Carrouge (VD)

Tél.
021/636.45.28
078/640.47.64

Email
stefnowak1084@gmail.com

Mariée – 2 Enfants

44 ans

Permis de séjour : C

Permis de conduire