



## COORDONNEES

0626501019

monianeantboisiaud@gmail.com

Vempluie

49320 Blaison - St Sulpice

## COMPETENCES

*Aime l'esprit d'équipe et la créativité. Adaptation rapide dans les diverses tâches qui me sont confiées. Je suis polyvalente, curieuse, dynamique, créative et fais preuve d'initiatives.*

## DIPLOME

CAP Cuisine au CFA de la Roseraie à Angers

BPA (Brevet Professionnel Agricole) à la Ménétré

NEANT MONIA  
Née LE 27/01/1975

## PARCOURS PROFESSIONNEL

### RESTAURATION

*Service en salle – Mise en place table - .*

Apprentissage :

Bec Salé la Ménétré du 1.7.1992 au 30.6.94

Divers restauration

- Guinguette à JOJO à St Sathurnin S /I
- Brasserie du théâtre à Angers
- La Toque Blanche aux Rosiers S/L
- Thermalia à St Nectaire
- La Nouvelle Orléans à Angers
- Les Frères Blanc à Paris
- L'Aloda aux Aleuds

### MARAICHAGE

❖ Formation CNPH la Ménétré

❖ Stage effectué chez EARL Fleurs du Coteau - Blaison Gohier

Divers activités du 1.1.1997 AU 20.11.2008

Ebourgonnage – palissage  
-vendange-taille-

- *Caillau viticulteur à Blaison*
- *Prouteau viticulteur à Brissac*

□ AIDE A LA PERSONNE du 8.12.2008 au 30.9.2009

- ADMR à Gennes
- Sce aide ménager
- Emploi familial

□ VENTE du 13.9.2016 au 31.5.2023

Vendeuse- tenue de la caisse – mise en rayon  
charcuterie préparation culinaire prête à cuire.

- Le boeuf tricolore à St Barthélémy d'Anjou
- Le Bœuf Choletais à Cholet