|  |
| --- |
| **Magali YAX**  **177 B Rue Pelisserie**  **84700 SORGUES**  [magaliyax44@gmail.com](mailto:magaliyax44@gmail.com)  06.98.82.09.79 |

|  |
| --- |
| **COMPETENCES PROFESSIONNELLES**   * Service en salle * Barmaid * Gestion de stock * Comptabilité * Encaissements sur caisse enregistreuse tactile * Mises en places et préparations en cuisine * Gestions des mesures de sécurités et d’hygiènes * Livraisons de plats ou de pizzas * Confection de bouquets bulles * Manutentions * Fabrication de bobines à haute tension * Assemblage et soudure de Pieces électroniques (AIRBUS) |

|  |
| --- |
| **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**  2022 Gérante de primeur epicerie fine  2022 Agent de fabrication**-** Groupe Vichay  2021 /2022 Agent de fabrication- Groupe Cahors  2021 Agent de production- Evalliance - Signes  2019/2021 Gérante restaurant AXIMA - Savoie  2009/2018 Gérante restaurant LE SUJET - Toulon  2010/2013 Création gérante restaurant Pizzeria LE SUJET- Toulon  2008 / 2009 Nettoyage industriel à Azur hygiène et propreté – Toulon  2007 / 2008 Manutentionnaire grossiste de fleur ALMA bouquets – Hyères  2000/2009 Livraison et préparation de pizza -L’equus pizzeria et pizzeria de la Tour- SANARY |

|  |
| --- |
| **FORMATION**  1995 CAP Cuisine au centre Diététique des oiseaux – BANDOL  1997 Formation photographe – SANARY |

|  |
| --- |
| **INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**  Née le 09/03/1979 à LA SEYNE SUR MER – 43 ans – Célibataire  Permis B véhiculé |