

# KEVIN VARELA

## PROFIL

Polyvalent, ayant de l'expérience en gestion de stockage et d'approvisionnement.

Bilingue, courtois, ponctuel, sérieux, et autonome.

## EXPÉRIENCE

### Agent d'exploitation, 04/2024 - Actuel

Alphair, Tremblay-en-France - Contrat de professionnalisation

- Sécurité et sureté dans les avions et l'aéroport.
- Nettoyage d'avion.

### Agent Polyvalent, 08/2023 - 09/2023

DHL, Roissy-en-France - Intérim

- Réception de colis, vérification de destination, vérification de colis dangereux.

### Vendeur, 09/2021 - 03/2023

Val Vert Fleurs, Paris - CDI

- Vente de plantes et conseils à la clientèle.
- Conseil d'entretien à la clientèle.

### Chef De Partie, 04/2021 - 07/2021

Mamacita, Paris - CDI

- Gestion d'une équipe
- Préparation de desserts
- Préparation de viande et de poisson

### Commis De Cuisine, 12/2019 - 01/2021

Street bangkok, Paris - CDI

- Préparation de cuisine thaïlandaise
- Utilisation de four à charbon, grille et wok

### Cuisine Dans De Multiples Restaurants, 01/2016 - 12/2019

Cuisine Dans De Multiples Restaurant, Autres - multiple contrats

- Travail dans de multiple restaurant entre 2016 et 2019

### Commis De Cuisine, 06/2019 - 11/2019

Les Climats - 1 Étoile Michelin, Paris - CDI

- Préparation des produits frais tout les matins, légume, viande, poisson, des produits et vérification de l'états.

### Apprenti Cuisinier, 09/2014 - 08/2016

Restaurant les Ombres, Paris - Contrat d'apprentissage



2 bis allée de la bergerie,  
95400, Villiers-le-Bel



0660444882



khfvarela@gmail.com



28 ans

## COMPÉTENCES

- Management d'équipe
- Gestion des équipes de travail
- Leadership
- Gestion des stocks
- Créativité
- Esprit d'équipe

## FORMATION

CAP cuisine, Cuisine, 09/2014 -  
08/2016

Institut Des Métiers De L'artisanat  
IMA - Villiers-le-Bel - Mention Bien

## LANGUES

### Français

Langue maternelle

### Espagnol

Bilingue

### Anglais

Notions

## INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Centres d'intérêt Football
- Cuisine du monde
- Photographie
- Passion pour les cuisines du monde
- Musique
- Passion pour le foot

- Etiquetage et stockages de tous les aliments crus, notamment les fruits et les légumes, la viande, le poisson, la volaille, les produits laitiers et les marchandises non périssables, dans la zone de stockage appropriée.