




**Lina
Maoui**

 82 rue des couronnes
75020 Paris

 06 85 24 43 23

 lina.maoui127@gmail.com



FORMATION SCOLAIRE

- **IFOCOP, Eragny (95), 2022**

Formation assistante ressources humaines
niveau Bac +2

- **Ferrandi, Paris, Campus Saint Gratien (95),
2017-2020**

Bac Pro Cuisine

- **Lycée Camille Claudel, Vauréal (95), 2016-2017**

Enseignement général



COMPÉTENCES

- Maîtrise des techniques de base de cuisine
- Maîtrise du matériel professionnel
- Gestion du temps et des priorités
- Bon relationnel
- Respect des normes HACCP
- Suivi des stocks et des commandes de matières premières
- Mise en place efficace et organisée du poste de travail
- Travail en équipe
- Rapidité d'exécution et précision
- Créativité
- Sens du détail et de la rigueur



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

- **Siège de Pulita, Gentilly (94), 2022-2023**

Assistante aux Ressources humaines et Administration du personnel

- **Restaurant d'entreprise, CE CIC Siège, Paris, 2019-2020**

Apprentie cuisinière

- **Restaurant "La Cavallina", Cergy Port (95), 2018-2019**

Apprentie cuisinière

- **Restaurant "Dans les étoiles", Cergy Préfecture (95), 2017**

Apprentie cuisinière



LANGUES

- Français (langue maternelle)
- Anglais (niveau B2)
- Espagnol (niveau A2)



INTERETS

- Danse classique et contemporaine
- Lecture
- Ecriture