



Melanie BONHOMME

06-52-58-07-54
meltr89100@gmail.com
89140 PONT SUR YONNE

PROFIL

- Née le 13-05-1997 | 29 ans
- Nationalité Française
- <https://www.linkedin.com/in/melanie-bonhomme-49418b1b2/>
- lacusinede mela

OBJECTIF

J'ai choisi de faire de ma passion pour la cuisine mon métier. Après plusieurs stages dans différentes structures, j'ai obtenu mon CAP Cuisine et je poursuis aujourd'hui en BTS MHR pour approfondir mes compétences. Découvrez mon univers sur : lacusinedemelanie.fr

SAVOIR-ÊTRE



Collaboration Coordination Créativité

LANGUES

Anglais	B1
Espagnol	B1

DIGITAL

WORD	● ● ● ● ● ●
EXCEL	● ● ● ● ● ●
GMAIL	● ● ● ● ● ●

2026/27

Année de Mise à niveau BTS MHR
Brevet de Technicien Supérieur
Management en Hôtellerie - Restauration
Restauration | Cuisine | Hébergement

Je recherche un poste en cuisine

En contrat d'apprentissage du 25/08/2026 au 31/07/2029
Au rythme de 2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise

COMPÉTENCES

- Sérieuse et motivée, j'ai le sens du détail et suis toujours curieuse des nouvelles tendances
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

DIPLÔMES

- **Juillet 2025**
CAP de cuisine- EPMT - Paris 17
- **Juillet 2016**
BAC STL- Lycée Catherine et Raymond Janot - Sens

EXPÉRIENCES

- **De Février 2026 à Août 2026**
Synergie- commis de cuisine dans les restaurants (parcs et hôtel), Disneyland Paris
- événement Champion Burger (nettoyage, gérante des sauces)
Manpower - polyvalent de la restauration (le bistrot et délice de la ferme), Center Parc
- **De Septembre 2024 à Août 2025**
Apprentie commis de cuisine - l'hôtel Séquoia Lodge - Disneyland Paris, Serris
- **De Mars 2022 à Mars 2022**
Stage de découverte - commis de cuisine en ESAT - Lieusaint
- **De Mai 2017 à Juin 2017**
Stage dans le cadre du BTS QIABI - commis de cuisine - Maison de retraite, Cachan
- **De Août 2016 à Août 2016**
Bénévolat - commis de cuisine dans une association Matthania, Toulon

ÉVÈNEMENTIEL

- **Juillet 2026** : champion burger

IMPLICATION CITOYENNE

- Organisation d'événements pour des anniversaires

LOISIRS

- Pâtisserie
- Cuisine



Référence apprenant 1581255 à saisir
pour générer la promesse d'embauche en ligne.
Publié le : 27/08/2026 | Validé le :

L'excellence par l'alternance

**COMPÉTENCES RNCP À VALIDER POUR L'OBTENTION DU DIPLÔME
BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION**

Conception et production de services en hôtellerie-restauration

Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client Evaluer et analyser la production de services Communiquer avec les autres services

Mercatique des services en hôtellerie-restauration

Participer à la définition de la politique commerciale Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services Développer la relation client

Management de la production de services en hôtellerie-restauration

Manager tout ou partie du service Gérer et animer l'équipe

Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration

Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise

Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration Evaluer la faisabilité du projet entrepreneurial