

MANON VANBASTELAER

Service en salle
Commis de cuisine
Étudiante en hôtellerie

17 ans, en section hôtellerie-restauration à l'Institut Cardinal Mercier. Je cherche un **job étudiant** — salle, service, traiteur ou autre : week-ends, congés scolaires et vacances d'été.



17 ans

CONTRAT ÉTUDIANT

5^e année

DÈS SEPTEMBRE

Trois postes

SALLE, CUISINE, STOCK

Week-ends

+ TOUS LES CONGÉS

0 1 FORMATION

	Institut d'Enseignement Cardinal Mercier BRAINE-L'ALLEUD	2026 — 5 ^e année en septembre. Section Hôtelier(ère) - Restaurateur(trice), enseignement technique de qualification. institut.collegecardinalmercier.be
	Normes HACCP et sécurité alimentaire INTÉGRÉ AU CURSUS	Chaîne du froid, traçabilité, températures, nettoyage et désinfection. Tenue professionnelle complète, lavage des mains, allergènes, DLC.
	Restaurant didactique de l'école CHAQUE SEMAINE	Services complets ouverts au public, en brigade de cuisine et en brigade de salle. Réceptions et repas de gala organisés par l'école.

0 2 TECHNIQUES APPRISSES

★ Les gestes que je tiens seule en service. Les autres, je les ai appris à l'école et je les consolide.

SALLE Mise en place de la salle	SALLE ★ Service à l'assiette et au guéridon	SALLE Découpe et flambage	SALLE ★ Accueil et prise de commande	SALLE ★ Le service des boissons
CUISINE ★ Les taillages	CUISINE ★ Fonds et sauces mères	CUISINE ★ Les modes de cuisson	CUISINE Le poisson	CUISINE La volaille
CUISINE ★ Le dressage à l'assiette	CUISINE ★ La mise en place	PÂTISSERIE ★ Les pâtes de base	PÂTISSERIE ★ Crèmes et appareils	PÂTISSERIE ★ Le travail du chocolat

EXPÉRIENCE

**SALLE**

● 2025 — en cours

Service en salle
BRASSERIE DES ARTISTES — ITTRE

Accueil et placement des clients, prise de commande, conseil sur la carte. Service à l'assiette, service des boissons, débarrassage, redressage des tables, terrasse en saison. Encaissement et clôture ; gestion des rushes du week-end sans perdre le sourire.

**SALLE**

Depuis 2023

Banquets, réceptions et service événementiel
INSTITUT CARDINAL MERCIER

Mise en place de la salle, service synchronisé, découpe et flambage devant le client. Le rythme d'un service traiteur : tout se prépare en amont, tout se joue en une soirée.

**CUISINE**

● 2025 — en cours

Commis de cuisine — job étudiant
BRASSERIE DES ARTISTES — ITTRE

Mise en place complète du poste avant le service : taillages, fonds, sauces, portionnage. Envoi des entrées et des desserts pendant le coup de feu, dressage à l'assiette, régularité d'une assiette à l'autre. Respect strict des normes HACCP. brasseriesdesartistes.be

**CUISINE**

2025

Stage en cuisine
BRASSERIE DES ARTISTES — ITTRE

Stage d'immersion prévu au programme de l'école. Découverte du rythme réel d'une brasserie : cadence du service, communication entre les postes, gestion des retours.

**STOCK**

Été

Magasinière — job étudiant
TRANSIND — BRAINE-LE-CHÂTEAU

Grossiste en articles de sport et de camping. Réception et rangement des marchandises, gestion des produits, préparation et suivi des livraisons.

**STOCK**

Été

Stoqueuse et préparation de commandes
ALL RIDE — SKATEBOARD

Rangement et suivi des références. Prélèvement des articles, contrôle de la commande, emballage avant expédition.

CONTACT

DISPONIBILITÉS

WEEK-ENDS
Vendredi soir, samedi et dimanche, midi et soir

CONGÉS SCOLAIRES
Toussaint, Noël, carnaval, Pâques — semaines complètes

ÉTÉ
Juillet et août

ÉVÉNEMENTS
Soirées ponctuelles, banquets, extras — même en semaine

STATUT
Contrat d'occupation étudiant

LANGUES

FRANÇAIS
Langue maternelle
● ● ●

NÉERLANDAIS
Niveau débutant
● ○ ○

ANGLAIS
Niveau débutant
● ○ ○

0471 80 57 34
manonvanbastelaer@icloud.com

BRAINE-L'ALLEUD — BRABANT WALLON

● MANONVANBASTELAER.MAGALICONTRINO.COM

