



Francesca Riva

Expériences professionnelles

12/2021- 04/2022

Responsable petit déjeuner en cuisine
Hotel les Suites – Tignes - Savoie

05/2021-10/2021

Chef de partie
Hotel Belvedere- Porto Vecchio -Corse

11/2019–02/2020

Demi Chef de partie • La Folie Douce, Chamonix •
Entrées froides et chaudes – Garde-manger

03/2019–09/2019

Commis de cuisine • Hôtel de Paris, Saint-Tropez
Room Service

04/2018–10/2018

Commis de cuisine en extra • Monaco
Banquet

12/2017–03/2018

Commis de cuisine • Belambra Club, Praz sur Arly
Garde-manger

06/2017–08/2017

Commis de cuisine • Restaurant la Mandibule, Menton
Garde-manger

12/2016–04/2017 – 12/2015–04/2016

Responsable petit déjeuner, buffet froid et chaud • Hôtel les Barmes
de l'Ours, Val d'Isère

04/2016–06/2016

Responsable petit déjeuner • Hôtel Villa Bel Rose, Gassin

06/2014–10/2015

Employée polyvalente • Hôtel Campanile, Cannes
Cuisine et lingerie

02/2014–06/2014

Commis de cuisine • Hôtel Royal Westminster, Menton

INFORMATIONS PERSONNELLES



Francesca Riva
15 rue Jeansoulin
06500 - Menton



06 67418746



rivaf6746@gmail.com

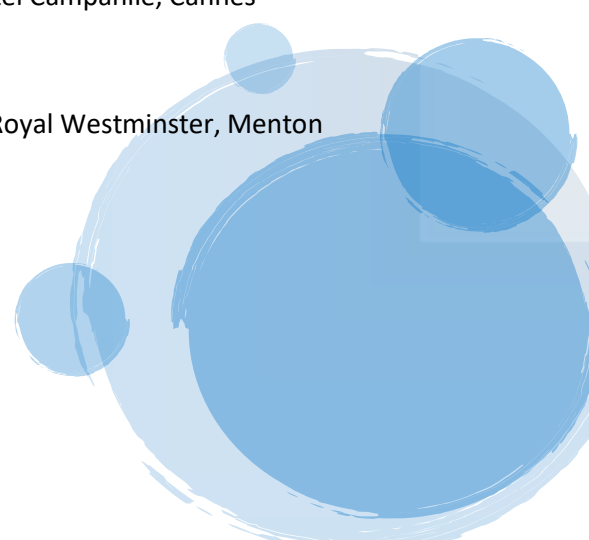
LANGUES

Français : bonnes
connaissances orales
Italien : langue maternelle

COMPÉTENCES

Respect des normes
d'hygiène HACCP
Entretien de la cuisine et de la
plonge

Service et préparation petits
déjeuners
Préparation des entrées
Dressage des buffets
Chaîne du froid
Cuisine italienne
Préparer un plan de travail





Formations

2007–2010 : Diplôme d'École Hôtelière, Italie

- Stages effectués durant la formation :
 - Restaurant Il Cervo, Livigno, Italie

