**Anaël Fortin**438-822-1177 | fortinanael@gmail.com | bilingue

**Formation**

2018-2019 Centre de Formation Professionnelle Verdun

 AEP Éducatrice en service de garde en milieu scolaire

2012-2015 Institut de Tourisme et d’Hôtellerie du Québec, Montréal

 Gestion d’un établissement de restauration (cours en gestion des ressources humaines, comptabilité, science des aliments entre autres)

2009-2012 École secondaire Rive-Nord, Bois-des-Filion

 École secondaire Hubert-Maisonneuve, Rosemère

**Expériences professionnelles**

2022 **Le Jardin des Colimaçons**, Repentigny

 Poste occupé – éducatrice groupe des 18 mois.

2020-2022 **Congés de maternité**

2019 **Pourvoirie Club Fontbrune Ltée**, Ferme-Neuve

 Poste occupé – préposée à l’accueil : procéder à l’enregistrement des clients, les renseigner sur les différents services de l’établissement, entretenir les espaces communs, effectuer des transactions sur la caisse, servir les plats et les boissons aux tables, entretien et rangement des équipements en location.

2019 **Le Village Windigo,** Ferme-Neuve

 Poste occupé (saisonnier) - préposée à la marina : attribution et surveillance des quais, en charge de la station d'essence, de la descente de bateaux et des locations de chaloupes et du ponton, aide à la maintenance et au confort (entretien ménager).

2019 **École Laurendeau-Dunton**, LaSalle (stagiaire)

 Poste occupé : éducatrice en service de garde en milieu scolaire, 3 semaines.

2018 **BCK Construction inc.**, Réserve faunique de la Vérendrye

 Poste occupé : cuisinière, entretien complet du camp, blanchisserie, gestion des coûts/aliments par personne et achat des denrées.

2018 **Outland Camps - Camp principal Meliadine**, Nunavut

 Poste occupé - cuisinière de nuit, rotation de 14 jours, en partenariat avec les premières nations.

2016-2017 **Le Bureau Bar & Tapas**,Griffintown,Montréal

 Tâches : faire la mise en place, préparer les huîtres, tapas et plats principaux, assurer l’ouverture de la cuisine, cuisine à aire ouverte.

2015-2016 **James Rooster bar à cru**, Vieux-Montréal

 Tâches : confectionner les sushis, préparer les tartares, huîtres, homards, plateaux de charcuteries et fromages, assurer l’ouverture et la fermeture de la cuisine, cuisine à aire ouverte.

2012 à 2015 **Ristorante Giorgio**, Vieux-Montréal

 Tâches : vérifier et approuver la mise en place, préparer les plats sous pression, assurer l’ouverture et la fermeture de la cuisine.

**Perfectionnement**

Certificat MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire - Manipulateur d’aliments et Gestionnaire.

Permis de conducteur d’une embarcation de plaisance.

RCR adaptée à la petite enfance (8 heures) allergies sévères

**Références**

Références fournies sur demande.