

Marie Gallois

Alternante en Architecture d'intérieur

Contact

23 ans
35 Avenue de la Table de Pierre,
FRANCHEVILLE 69340.
Tél : 07 68 44 22 32
mariegallois74@gmail.com

Formations / Qualifications

2021 à 2024 :

BACHELOR EN ARCHITECTURE D'INTERIEUR
OBTENU
> AFIP, VILLEURBANNE, 69100.

2018 à 2019 :

MANAA (Mise à niveau en art appliqué)
> MAESTRIS, REIMS ,51100.

2015 à 2018 :

BAC PRO CUISINE OBTENU
> LYCÉE JEANNE DE FRANCE (LYON 9).

Compétences

Photoshop	-----
Illustrator	-----
Indesign	-----
Autocad	-----
Archicad	-----
Sketchup	-----
Twinmotion	-----

en cours d'apprentissage

- Travaille en équipe
- Prioriser les tâches
- Relation clients
- Capacité d'adaptation
- Créativité
- Polyvalance
- Curiosité
- Anglais niveau B1

Expériences

Architecte d'intérieur - Alternance chez François Toinet Agencement (2022 - 2024) à Marcy-l'Étoile, 69280.

Architecte d'intérieur - Stage de 7 semaine (Mai-Juin 2022) à AYA Home design à Saint-Genis-Laval, 69230.

Chef de cuisine - Juin / Juillet / Août 2021 dans une structure accueillant des Soeurs retraité à Francheville.

Caissière - Sept 2019 - Oct 2020 à Grand Frais, St-foy-les-lyon, 69110.

Extra de cuisine - Août 2019 au restaurant de L'intercontinental à l'hôtel dieu, Lyon 2.

Extra de cuisine - divers restaurants dans Lyon et ses alentours, Juillet 2019.

Commis de cuisine - 2 mois (Mai-Juin 2018) en restaurant traditionnel nommé La tabl'ature à Lyon 3 et 7.

Commis de cuisine - 2 stages de 4 semaines (septembre 2017 et mars 2018) au restaurant traditionnel nommé Le poivron Bleu à Lyon 6.

Commis de salle - Juin 2017 en restaurant de spécialité savoyarde nommé Le chaudron Savoyard à Châlons en champagne.

Commis de cuisine - 4 semaines en avril 2017 dans la cuisine d'un hôtel à Portsmouth en Angleterre.

Commis de cuisine - Juin 2016 dans un restaurant semi-gastronomique (Toque Blanche) nommé Jour de marché à Lyon 6.

Centres d'intérêt

J'aime voyager, la
musique et découvrir
de nouvelles choses.

