

Ce modèle de CV est **téléchargeable** sur le site Internet suivant : www.ac-versailles.fr/dava
 Afin de nous permettre de vous orienter au mieux, il est impératif d'envoyer ce document complété au DAVA :

- **soit par courrier postal, soit par courrier électronique :**
- pour les candidats du 78 et du 91 :**
DAVA, 19 avenue du Centre BP 70101 78053 ST-QUENTIN-EN-YVELINES Cedex dava@ac-versailles.fr
- pour les candidats du 92 et du 95 :**
DAVA, Lycée Newton 1 place Jules Verne 92110 CLICHY dava92@ac-versailles.fr

1) IDENTITE

Nom de naissance : _____ **Nom usuel :** _____
Prénom : _____ **Sexe :** Masculin Féminin
Situation actuelle : Salarié Demandeur d'emploi Autre : _____
Date de Naissance : ____ / ____ / ____ **Lieu de naissance :** _____
Adresse : _____
☎ : _____ **📠 :** _____
Email : _____ @ _____

2) FORMATION INITIALE ET CONTINUE

Diplômes et/ou titres OBTENUS	Année d'obtention

Diplômes et/ou titres NON OBTENUS suite à une formation (Niveau)	Année de passation	Unité(s) acquises	
		OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
		OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
		OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
		OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>

3) LANGUES VIVANTES ETRANGERES

Pour certains diplômes, une ou deux langues vivantes étrangères sont exigées, merci d'indiquer deux langues vivantes étrangères étudiées ou pratiquées, même non maîtrisées (en dehors du français) :

-
-

4) PROJET PROFESSIONNEL

- Exposez le but de votre démarche ainsi que votre projet :
- Pourquoi la VAE ? Quel diplôme ?
- Orientation/évolution de carrière ?

5) VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL
Inclure les périodes de stage et le bénévolat
 Détaillez précisément vos activités (ajoutez des pages si l'espace vous manque)

Intitulé exact des emplois	Entreprise(s) ou organisme(s) : Nom, et activité principale	Date Début/ Date Fin	Durée d'emploi en mois, en heures	Activités / Tâches réalisées	Outils / documents utilisés
Cuisinier	Le fin Gourmet Restaurant	De 09/97 à 05/2001	45 mois	Passer des commandes : Choix des gammes de produits ; Calculer des coûts ; Concevoir des menus ; Réaliser des plats chauds ; froid, dessert ; Gérer des stocks : Nettoyer le matériel et les locaux ; Encadrer un apprenti. ...	Téléphone, fax, Calculatrice, Recettes, revues, culinaires, Piano, Fiche de stock, Produits, machines
Cuisinier Extra	Maison Juliette Traiteur	De 01/98 à 12/99	30h/mois – 720h	Décorer et mettre en place les buffets ; Préparer les canapés et petits fours ; Animer les buffets	Chariot, Plateaux