



** ** ** ** **

*****@*****

Cuisinier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / déc. 2022** **SUISSE**
- janv. 2018 / déc. 2019** **Cuisinier**
- sept. 2013 / déc. 2017** **Chef de Partie**
Maitre Kanter - Angers
* *Manager d'équipe - Elaboration des menus*
* *Formation d'un apprenti (obtention CAP)*
* *Ecailler, entretien et approvisionnement du vivier*
- juin 2006 / mars 2013** **Cuisinier saisonnier**
Savoie-Haute Savoie -Pays Basque- Cote d'Azur
* *Découverte et maîtrise des différentes spécialités régionales*
* *Capacité d'adaptation au rythme et à l'exigence que requiert une période estivale*
- sept. 2004 / nov. 2006** **Second de cuisine**
La Villa Romane Saint Melaine sur Aubance 49
**Remplacement du chef plats desserts et pizzas (200 couverts jour)*
- juin 2003 / sept. 2004** **Responsable de cuisine**
Flamant Home Interior St Germain des Prés 75
- sept. 1998 / sept. 1999** **Cuisinier**
Le Bretagne SILLE le GUILLAUME 72
- sept. 1996 / juil. 1998** **Commis de cuisine**
La Croquerie SAUMUR 49
- janv. 1994 / juin 1996** **Apprenti cuisinier**
Les Trois Rivières Angers 49
- sept. 1989 / janv. 2003** **Engagé Militaire**
Etat Major Armée de l'air Paris 15
- /**
La Bodega-St Jean de Luz
* *Elaboration des menus selon produits de saison*
* *Préparation Tapas,Paella et plateau de fruits de mer*
* *Gestion des stocks et commandes*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2018** **Formation à la norme HACCP**
- sept. 1994 / juin 1996** **obtention CAP Cuisine - CAP**
CCI La Roseraie Angers

/ juin 1996

BEP hôtellerie restauration - BEP
Ecole Hôtelière de Saumur

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français