



**** *

Permis B

** ** *

Saint-Évarzec (29170)

*****@*****.***

cuisinier ,rôtisseur,chef de partie,encadrant technique, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2020 / aujourd'hui	cuisinier,encadrant technique cuisine centrale de Cornouailles,les papillons blancs <i>Cuisiner,responsable pole froid"partie commerciale".portage de repas au sein d'une cuisine centrale. Encadrement en ESAT.</i>
janv. 2010 / déc. 2019	Chef d'entreprise "Rôtisserie-Pizza du braden "», Quimper,av Léon Blum <i>Rôtisserie , traiteur ,sandwicherie , pizzas ,sur avenue a emporter et sur place</i>
janv. 2003 / janv. 2010	Chef d'entreprise "Pizza del sole". . SARL kerfriden muzeau <i>sur 5 communes du Finistère sud</i>
janv. 2001 / déc. 2002	pizzaiolo gérant salarié Croc-tout Prat- maria , Quimper
janv. 2000 /	pizzaiolo tournant Croc'tout Quimper
janv. 1999 / nov. 1999	cuisinier ,chef de cuisine Foyer des jeunes travailleurs, Quimper
janv. 1998 /	second de cuisine manoir de Moëllien
janv. 1995 / déc. 1996	chef de partie manoir de Moëllien
janv. 1994 / janv. 1995	commis de cuisine manoir de Mollien , Plonévez Porzay
janv. 1994 /	premier commis maison de l'océan port de Brest, Brest
janv. 1993 /	commis de cuisine hôtel-restaurant l'océania 4 étoiles, Brest
janv. 1992 /	commis de cuisine hôtel-restaurant le menhir, Trégunc
/	cuisinier école Saint Blaise, Douarnenez

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **BEP hôtellerie-restauration** - BEP

/ **Cap cuisine** - CAP

COMPETENCES

travail seul ou en équipe, bonne connaissance haccp et des protocoles de températures.amélioration des produits finis.encadrement et remplacement sur différents postes de cuisine

CENTRES D'INTERETS

pratique et connaissance de la voile , pêche du bord et en bateau,orpaillage de loisirs,vélo et randonnée