** *******
03/10/1958 (65 ans)
Nationalité Mauritanie
Marie
Permis N

***** **********
Paris 19 Buttes-Chaumont (75019)
********** - **********
********.**@*****.***

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2005 / oct. 2015 — **CHEF DE CUISINE**
SARL C .WAGRAM CONTINI - PARIS 17ÉME
- 40 COUVERTS
Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) Conditionner un produit Entretenir un poste de travail Entretenir un outil ou matériel Entretenir un équipement Cuire des viandes, poissons ou légumes

sept. 2003 / mars 2005 — **CHEF DE CUISINE**
RESTAURANT " LES TROIS GRAINS
Organisation des séminaires : restauration pour 200 à 300 convives Mariages Nouvel an

juin 2002 / août 2003 — **SECOND DE CUISINE**
HÔTEL ST RÉMY - SECOND DE CUISINE
Cuire des viandes, poissons ou légumes Doser des ingrédients culinaires Mélanger des produits et ingrédients culinaires Dresser des plats pour le service Éplucher des légumes et des fruits Préparer un plan de travail

mars 1997 / mai 2002 — **CHEF DE CUISINE**
HÔTEL HOLIDAY INN
Organisation des séminaires : restauration pour 200 à 300 convives Mariages Nouvel an

mars 1991 / juil. 1997 — **CHEF DE PARTIE/ CONTRATS**
HÔTEL KEOPS / HOLIDAY INN/SOCIÉTÉ L'ORTEIL BLEUE
SUCCESSIVES
Dresser des plats pour le service Éplucher des légumes et des fruits Préparer un plan de travail Préparer des ustensiles de cuisine Mettre en marche des équipements de cuisine

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1981 — **FORMATION APPRENTISSAGE CUISINE CAP, BEP OU ÉQUIVALENT** - CAP
HÔTELLERIE RESTAURATION - CFA - CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français	Courant
Français	Courant

CENTRES D'INTERETS

football, Histoire, Cinéma, Musique, Cuisine, Voyages