



\*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

\*\* \*\* \* \*\* \*\* \*

Tulle (19000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## CHEF CUISINIER, Confirmé

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- sept. 2020 / déc. 2021**    **Cuisinier**  
l'école de gendarmerie à Tulle
- mars 2020 / août 2020**    **Second de cuisine**  
restaurant les flots bleu (demi-gastronomique) à Beaulieu sur Dordogne
- mars 2019 / déc. 2019**    **Second de cuisine**  
restaurant les Flots bleu (semi-gastronomique) à Beaulieu sur Dordogne
- févr. 2018 / nov. 2018**    **Chef de cuisine**  
restaurant les Pierres Rouges à Collonges la Rouge
- avr. 2017 / nov. 2017**    **Second de cuisine**  
restaurant les Pierres Rouges à Collonges la Rouge
- mai 2016 / déc. 2016**    **Chef de partie**  
restaurant Le relais du bas limousin à Sadroc
- oct. 2015 / avr. 2016**    **Cuisinier**  
restaurant la terrasse à Figeac
- mars 2015 / avr. 2015**    **Stage de cuisine**  
Grèce YOK BALIC à Thessalonique
- nov. 2014 / sept. 2015**    **Cuisinier**  
L'AUBERGE DES GARENNES à Aurillac

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2015**    **CAP de cuisine - CAP**  
AFORMAC, Aurillac
- / nov. 2014**    **Formation HACCP validée**

### COMPETENCES

---

fiches techniques

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

- Anglais**    Bilingue
- Français**
- Arabe**    Courant

