



04/05/1987 (37 ans)
Permis B

* * * * *
Saignes (15240)

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

Passionné Meticuleux, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2021 /** **Cuisinier**
Clinique du Souffle les Clarines (Riom-es-Montagnes)
- oct. 2019 / mars 2020** **Chef de partie**
Restaurant Les 5 portes (Genève)
- juin 2019 / oct. 2019** EHPAD « Cité Cantalienne » (Saignes - Ydes)
- févr. 2019 / juin 2019** **Chef de partie**
Centrale Hôtel (Bort-les- Orgues)
- juin 2018 / sept. 2018** **Second de cuisine**
O 'Papilles (Avignon)
- déc. 2016 / mars 2017** **Chef de partie**
Hôtel 4* Victoria (Montreux)
- sept. 2014 / févr. 2015** **Extra - Cuisine et salle**
Traiteur « Création Gourmande » (Clermont-Ferrand)
- sept. 2013 / mai 2015** **Chef de cuisine et Service bar**
Le 1900 (Clermont-Ferrand)
- juin 2011 / sept. 2011** **Chef de partie**
Le Tourisme (Porto-Vecchio)
- juil. 2010 / janv. 2011** **Chef de cuisine et serveur polyvalent**
Bar d'O (Clermont-Ferrand)
- sept. 2009 /** **Vendangeur**
SARL Girardin (Santenay)
- juil. 2009 / août 2009** **Second de cuisine**
Les Hauts de Bennedettu (Lecci, 2A)
- mai 2009 / juin 2009** **Chef Grilladin**
L.C Le Bistrot (Porto-Vecchio)
- janv. 2007 / août 2008** **Chef de partie**
La Mamma (Bort-les-Orgues)
- sept. 2006 / oct. 2006** **Vendangeur**
SARL Girardin (Santenay)

juil. 2005 / déc. 2005

Chef de partie

Le Rider (Bort-les-Orgues)

/

Chef de partie

Hôtel 4* Le Mariosa (Porto- Vecchio)

DIPLOMES ET FORMATIONS

juil. 2004 / juil. 2005

Mention « desserts de restaurant »

Institut des métiers (Clermont- Ferrand)

sept. 2002 / juin 2004

CAP-BEP en alternance en hôtellerie restauration; Maître d'apprentissage
- CAP

IFPP (Aurillac); « Relais Arverne » (Saignes)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

voyages, cuisine asiatique, randonnée en montagne, judo, animaux, Documentaires culinaires