



**** *

** ** *

Marseille (13000)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2012 / avr. 2013	Chef de cuisine Brasserie Le Murano / Marseille
mars 2012 / mai 2012	Chef de cuisine Restaurant Café <i>Elaborer de nouvelles</i>
oct. 2011 / nov. 2011	Chef de cuisine Brasserie Le Murano / Marseille <i>* Concevoir des menus et la carte.</i>
févr. 2011 / sept. 2011	Chef de cuisine EUREST/ Marseille <i>* Réaliser des recettes à partir de fiches techniques.</i>
avr. 2010 / janv. 2011	Chef de cuisine / SODEXO/ produits de base Marseille <i>* Evaluer la qualité des</i>
janv. 2007 / déc. 2008	Chef de cuisine Brasserie LE ROMAN <i>* Préparer, confectionner et dresser les plats. / Marseille</i>
janv. 2006 /	Chef de cuisine Brasserie LE PETIT PERNOD <i>* Vérifier les préparations et les plats (goût, qualité, / Marseille</i>
janv. 2004 / déc. 2005	Chef de cuisine Brasserie LE <i>présentation...). * Calculer le prix de revient. MURANO / Marseille</i>
janv. 2002 / janv. 2004	Chef de cuisine Restaurant LE FER <i>* Gérer le stock des produits. * Recevoir et contrôler le CHEVAL/ Gémenos</i>
janv. 2002 /	Chef de cuisine Restaurant LA MADIBA <i>produits.</i>
janv. 2002 /	Second de cuisine Hôtel Restaurant Villa <i>stockage des marchandises. : Second de cuisine / * Acheter et conditionner les BORGHESE / Gréoux les Bains</i>
janv. 2001 /	Second de cuisine Restaurant LA FERME / Marseille <i>: Second de cuisine / Restaurant LA FERME / Marseille</i>

janv. 2000 / janv. 2001	Chef de cuisine Restaurant LE FER A CHEVAL/ Gémenos <i>FORMATION</i>
janv. 1999 / janv. 2000	Chef restaurateur Restaurant LA FONTAINE DES SAVEURS / Marseille
janv. 1996 / déc. 1998	Chef de cuisine Mistral / Marseille
janv. 1995 /	Chef de cuisine Société Nautique/ Marseille
janv. 1990 / janv. 1995	Chef de cuisine Restaurant LE FER A CHEVAL/ Gémenos <i>MES ATOUTS</i>
janv. 1987 / janv. 1990	Chef de cuisine Restaurant LE Personne <i>créative, dotée d'un bon sens de Castelet - Toulon</i>
janv. 1987 /	Chef de cuisine Restaurant LA BELLE goûts et de commandement CORALINE / Marseille <i>discernement des odeurs et des</i>
janv. 1986 / janv. 1987	Chef de cuisine Restaurant LA DISPONIBLE IMMEDIATEMENT <i>: Second de cuisine / Restaurant LA DISPONIBLE IMMEDIATEMENT</i>
janv. 1982 / janv. 1986	Chef de partie Restaurant FRANTEL L'OURSINADE/ Marseille
janv. 1979 / janv. 1999	Chef de cuisine C.A.P. / B.E.P
/	cuisinier colibri sas
/	chef de cuisine sydney café
/	chef de cuisine la licorne 13 corderie <i>chef de cuisine</i>