



20/02/1962 (62 ans)
Nationalité française
celibataire
Permis oui b

** **

Pau (64000)

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

Intérimaire, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2020 / févr. 2021

second de cuisine

le chef coq nuits st Georges 21700

SAISON d'été sur la cote d'or quelques spécialité régionale en était deux en cuisine et un pâtissier

mai 2018 / nov. 2023

chef de cuisine

auberge du col

cinq saisons d'été en corses avec la meme direction quelques spécialité la charcuterie corses cabri et du sauté de veaux aux olives et du civet de sanglier le tout prépare part moi et quelques pâtisserie maison comme le baba au rhum et des crêpes à la farine de châtaigne et au miel corses et la tartes du jour et flan aux caramel et le fondant aux chocolat le tout fait maison et moelleux aux pommes

juin 2017 / sept. 2017

Chef cuisine saison d'été

ligloo gourette 64

spécialité comme la garbure béarnaise et autres spécialité montagnardes en était deux la responsable et moi

mai 2015 / sept. 2015

Chef de Cuisine saison d'été

l'auberge des landes 40

saison d'été dans les landes spécialité du magret de canard et confit de canard et omelettes aux girolles et aux cèpe et crêpes et charlottes aux chocolat et omelettes norvégiennes

juil. 2014 / sept. 2014

cuisinier saison d'été

la mascotte jointville le pont 94

brasserie aux bord de marne spécialité de couscous et plats régionaux

déc. 2010 / avr. 2013

Second de Cuisine 3ans

Le Pharaon (Paris 9ème)

j'a fait i un extra de quelques jours et la direction elle ma proposer un poste r comme second de cuisine la semaine je suis aux poissons et le weekend je remplace le chef pendant ses jours de repos

déc. 1997 / avr. 2010

Chef de Cuisine durant 13ans

L'estival (Paris 2ème)

j'ai remplacer mon employeur pendant sont hospitalisation gestions des stocks et achat et gestion de la cuisine et deux personnes avec mois quelques mois mon employeurs et decédes sa femme elle à vendu le restaurant spécialité du cassoulet je suis rester 13ans avec elle belle expériences pour mois en cuisine

mai 1997 / sept. 1997

Chef de Cuisine saison d'été

tight tp dingle irlande

spécialité de poissons et de crabe farcie et quelques poissons et homard flamber aux whisky durant toute la saison belle période pour moi et pour mon anglais

mai 1995 / déc. 1995

Chef cuisine saison d'été

Les Intres (Avoriaz)

saison d'été spécialité de charcuterie et raclettes et fondue savoyarde

déc. 1994 / mai 1995 **Chef de Partie saison d'hiver**
la galoubet valthorenz
*responsable des stocks et commande durant toute la saison d'hiver spécialité
savoyarde fondue savoyarde et bourginone raclettes et charcuterie*

juil. 1991 / avr. 1993 **second de cuisine**
Cuisine - Le Debussy (Lyon 3ème)
*j'ai répondu à une annonces pour un remplacement comme second de cuisine
spécialité lyonnaise je suis rester deux ans le temps que le second de cuisine reprend
sont poste*

DIPLOMES ET FORMATIONS

févr. 2016 / déc. 2016 **c a p** - CAP
intérim 75 paris

déc. 2013 / avr. 2014 **Cuisinier en extra**
le rouergue paris 17eme

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Professionnel

CENTRES D'INTERETS

j'ai faire du vélo et la marche a pied