



08/08/1986 (37 ans)
Nationalité française
Célibataire sans enfant
Permis B

** **

Luzarches (95270)

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

chef gerant, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2014 / mars 2017

second de cuisine

ELIOR Enseignement Collectivités Territoriales, cuisine centrale

**Second de cuisine, ELIOR Enseignement*

Collectivités Territoriales, cuisine centrale de 15000 repas jour

Missions :

** Manager l'équipe en collaboration avec le chef*

** Elaboration du repas anniversaire du foyer résidence*

janv. 2012 / déc. 2013

*Second de cuisine «

Roissy en France (95)

Missions :

** Responsable du service du soir*

** Prise de commande, gestion des stocks*

janv. 2010 / janv. 2012

Chef de partie

« Golden Tulipe » à Roissy en France (95)

**Chef de partie, « Nioulargue » à Arcachon (33) (Saisonnier)*

Traditionnel, 600 couverts par services

**Chef de Partie tournant, Hôtel « Best Western » à Roissy en France (95)*

Traditionnel, 300 couverts jour

janv. 2008 / janv. 2010

Chef de partie

Hôtel "HILTON" de la Défense (92)

de partie tournant à l'hôtel « New Port » à Disneyland Paris (77)

**Chef de partie à "MEFFRE Traiteur" à Isle sur Sorgue (84)*

janv. 2007 / janv. 2008

Chef de partie

"Art et Gourmet" à Avignon (84)

(Saisonnier)

Traditionnel, 500 couverts jour

**Chef de partie, "Domaine de la Petite Isle" (84)*

Traditionnel, 150 couverts jour

janv. 2004 / janv. 2007

(84)

en apprentissage :

**Apprentissage de 2 ans Bac Professionnel en alternance, « Domaine de la Petite Isle » à l'Isle sur*

Sorgue Traditionnel, 150 couverts jour

**Apprentissage de 1 ans Bac Professionnel en alternance, « La Maison de l'Alsace » Paris (75)*

Brasserie, 700 couverts jour

janv. 2002 / déc. 2003

Stage

l'Hôtel le « Méridien » Porte Maillot (75)

le « Pavillon Henry 4 » à Saint-Germain-en-Laye (78)

Plusieurs extras effectués lors des vacances scolaires à l'Hôtel du « Lac » du groupe

Lucien

Barrière

/ **chef gerant restalliance**

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2004 / juin 2007 **BAC PRO Hôtellerie Restauration, Alternance** - BAC
Auguste Escoffier (95)

/ juin 2003 **Brevet d'Etudes Professionnelles, Hôtellerie Restauration** - BAC+6 et plus
lycée Auguste Escoffier (95)

/ juin 2001 **Brevet des collèges**
collège Pierre Curie (95)

COMPETENCES

- Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade
- Méthodique, discipliné
- Manager
- Bonne connaissance des normes d'hygiène

COMPETENCES LINGUISTIQUES

| | |
|------------------|---------------|
| Anglais | Professionnel |
| Espagnol | Professionnel |
| Portugais | Courant |

CENTRES D'INTERETS

handball