



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

** *** ***** ** *** *****
Pau (64000)
***** - *****
*****@*****.***

cuisinier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2020 / févr. 2021

cuisinier tournant saison d'été

COQ CHEF

petite saison d'été pour cause crise sanitaire cuisinier tournant spécialité comme les œufs meurette bœufs bourignon et autres spécialité comme le saumon et le thon et gambas dommage que la saison elle ses arrêter brutalement a cause de cette p de crise sanitaire

mai 2018 / déc. 2022

chef de cuisine SAISON saison d'été

auberge du col corse

je refait une nouvelle saison avec la même direction belle carte spécialité corses comme la charcuterie et le cabri sauté de vœux aux olives et civet de sanglier et quelques pâtisserie comme le baba aux rhum et crêpes a la farine de châtaignes et fondant aux chocolat et flan au caramel le tout fait maison part moi

juin 2017 / sept. 2017

Chef cuisine saison dété

ligloo gourette 64

j'ai refait une nouvelle saison d'été sur gourette chaque jours je fessait une entrée jours et un plat du jour et quelques pizza et quelques dessert tous seul en cuisine et quelques spécialité montagnarde et personnel parfait

févr. 2016 / déc. 2016

remplacement

intérimaire paris 75

j'ai remplacer un cuisinier en arrêt de maladie pendant 3 mois et après en ma proposer un poste comme responsable d'établissement pendant 6 mois et manager une équipe de 4 personnes et j'ai fini comme veilleurs de nuits pour hôtel de 19h a 8 heures du matin belle expériences pour moi

juin 2015 / sept. 2015

chef de cuisie saison dété

l'auberge des landes 40

saisons d'été dans les landes spécialité de foie gras et magret de canard et confit de canard maison et omelettes aux girolles et cépes et charlottes aux chocolat et omelettes norvégiennes et crêpe suzette

juin 2014 / sept. 2015

cuisinier saison dété

la mascotte jointville le pont 94

grosse brasserie au bord de marn dans le 94 spécialité du couscous et plats régionaux

déc. 2013 / avr. 2014

cuisinier extra

le rouergue paris 17eme

ja' remplace un cuisinier en arret de maladie pendant 4mois spécialité auvergnate charcuterie et viande salers belle affaire

déc. 2010 / avr. 2013

second de cuisine

le pharaon paris 9eme

j'a fait un extra de quelques jours et la direction elle ma proposer un cdi la semaine je suis aux poissons et le Week end je remplacé le chef pendant ses jours de repos belle affaire dans le 9 eme

déc. 1997 / avr. 2010

Chef de cuisine

festivals paris 2eme

j'ai remplacer mon employeur pendant sont arrêt de maladie gestion et achat et prix de vente et gestion de la cuisine et 2personne avec mois pour les deux services je suis rester 13ans quand mon employeur et décèdes sa femme elle a vendu le restaurant belle expérience pour mois pendant 13ans

DIPLOMES ET FORMATIONS

janv. 2017 / aujourd'hui **Cuisinier -**
en missions interim

sept. 1990 / juin 1992 **CUISINE - CAP**

COMPETENCES

je souhaiterai a porter quelques ides pour la société pour les suggestions et leurs proposer une carte simple et pas trop cher

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Bilingue

CENTRES D'INTERETS

faire du sport et du velo et de la marche a pied