



\*\*\*\*\* \*\*

3 enfants

\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Villeneuve-d'Aveyron (12260)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## chef cuisinier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

|                         |                                                                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| sept. 2014 /            | <b>chef cuisinier</b><br>Aveyron(12)                                                          |
| juin 2013 / juil. 2014  | <b>manager de cuisine</b><br>Quand les moules auront des dents » à Muret (31)                 |
| juil. 2012 / juin 2013  | <b>chef de cuisine</b><br>Brasserie Chaubet à Balma (31)                                      |
| mars 2011 / juin 2012   | <b>chef de cuisine</b><br>Brasserie « Chez Jules » à Toulouse (31)                            |
| févr. 2010 / févr. 2011 | Restaurant « La barbacane » 1* Hôtel de la Cité à Carcassonne (11)                            |
| mars 2008 / févr. 2010  | <b>responsable brasserie</b><br>Brasserie « Chez Saskia » Hôtel de la Cité à Carcassonne (11) |
| mars 2004 / févr. 2008  | <b>chef de cuisine</b><br>Restaurant « La Bergerie » à Aragon (11)                            |
| sept. 2003 / févr. 2004 | <b>cuisinier en collectivité</b><br>Maison d'enfants à Villeneuve-Mvois (11)                  |
| mars 2000 / août 2003   | <b>commercial agro-alimentaire</b><br>Société « Discob » à Labarthe (31)                      |
| mars 1998 / févr. 2000  | <b>chef de partie</b><br>Restaurant « La Barbacane » 1* Hôtel de la Cité à Carcassonne (11)   |
| juil. 1996 / févr. 1998 | <b>commis de cuisine</b><br>Restaurant « Le Château » à Carcassonne (11)                      |

### DIPLOMES ET FORMATIONS

|             |                                                          |
|-------------|----------------------------------------------------------|
| / juin 2010 | 2ème place au concours culinaire « terroirs aux toques » |
| / juin 2009 | finaliste a l international cup de cuisine               |
| / juin 1996 | Mention complémentaire Restauration de masse, traiteur   |
| / juin 1995 | CAP/BEP cuisine - CAP                                    |

Français