



**** ** ** *****

Nationalité Jean-luc

* ** * *****

Troyes (10000)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2023 / mars 2024** **Chef de cuisine**
Club des Noës 10
- oct. 2022 / févr. 2023** Club des Noës 10
- juin 2021 / août 2022** **Chef gérant**
Ephad de Bouilly (10)
- oct. 2019 / mai 2021** **Gestionnaire de la restauration**
Maison d'arrêt de Troyes
- avr. 2019 / août 2019** **boucher préparateur vendeur**
Maison d'arrêt de Troyes
- oct. 2018 / févr. 2019** **Boucher préparateur vendeur**
« Intermarché Creney »
- janv. 2015 / déc. 2018** **Responsable de la boucherie**
Carrefour contact »
- janv. 2015 / janv. 2015** CFA Interpro de l'Aube »
- janv. 1999 / déc. 2014** **Chef de cuisine/ Gestion de la restauration**
« Le Chalet du lac
- janv. 1993 / déc. 1998** **Chef de cuisine**
« la chesnaie du roy »
- janv. 1986 / janv. 1993** **Chef de partie**
« Le chaudron
- janv. 1982 / janv. 1986** **Commis/chef de partie**
« Le restaurant du Lac »
- janv. 1981 / janv. 1982** **Militaire appelé/chef de cuisine à l'ordinaire**
2è Régiment de chasseurs »
- janv. 1979 / janv. 1981** « Brasserie l'Européen »
- janv. 1979 / janv. 1979** **Second commis de cuisine**
« Hôtel Le Prince de Galles »
- janv. 1979 / janv. 1979** **Second commis de cuisine**
« Le Hameau d'Auteuil

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2016** **Formation hygiène et traçabilité**
- / juin 2015** **CAP de boucher préparateur vendeur - CAP**
cfa interpro de l'aube Pont Ste Marie
- / juin 2010** **formation HACCP**
- / juin 1979** **CAP/BEP cuisinier - CAP**
école hôtelière Jean Ferrandi Paris 6

COMPETENCES

Excel, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français