



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

Nationalité ITALIENNE  
Permis B

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

Saint-Ouen (93400)

\*\*\*\*\*

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

## QUALITÉS, Senior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2016 / sept. 2020**    **Boucher**  
Boucher  
*Gestion des carcasses de viandes.  
Préparation de la viande (en filets brochettes, rôtis etc) pour la vendre aux clients.  
Maîtrise des techniques permettant de désosser, dénervier, dégraisser et l'art de ficeler un rôti.  
Conseils apportés à la clientèle sur le choix des morceaux de viande.*
- mars 2016 / juil. 2016**    **Chef cuisinier**  
Bihan Café, Saint-Ouen  
*Élaboration d'une grande quantité de plats, entrées ou desserts.  
Établissement de menus et de plats du jour  
Surveillance des stocks.  
Évaluation des quantités de produits à commander.  
Contrôle des livraisons.*
- oct. 2015 / mai 2016**    **Chauffeur bénévole**  
Restos du coeur, Paris  
*Livraison hebdomadaire des marchandises vers plusieurs centres d'activités situés à Paris.  
Transport du personnel lors des missions de distributions alimentaires.  
Appui au personnel lors de la distribution de paniers-repas dans la rue et dans les centres destinés aux personnes se trouvant dans une situation de précarité.*
- janv. 2015 /**    **Cuisinier polyvalent**  
Restaurant « La Dolce Vita », Saint-Cloud  
*Réalisations de repas  
Entretien du poste de travail*
- janv. 2011 /**    **Cuisinier polyvalent**  
Restaurant « Le Théâtre », Paris  
*Réalisations de repas  
Entretien du poste de travail*
- janv. 2006 / déc. 2010**    **Cuisinier**  
Société HTL, Restaurant « Le LORENZO », Paris
- janv. 1996 / déc. 2005**    **Cuisinier**  
Société JLN, Restaurant « Le LORENZO », Paris

### DIPLOMES ET FORMATIONS

/    **BTS comptabilité - BAC+2**

### COMPETENCES

Cloud, poissons, salades, sandwichs

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

Français

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Cuisine, Voyages