****** ******
04/01/1981 (43 ans)
Nationalité Française

** *** ********
Ducey (50220)
****
******.******@*****.***

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2020 / nov. 2020 — **Chef de cuisine**
Beauvoir, France
En charge d'une équipe de 4 personnes ainsi que de la carte du restaurant. Gestion des stocks prise de commande auprès des fournisseurs. Travail à 90% de produits frais (poissons, viande, fruit de mer.....). 80 à 100 couverts par services. En plus du restaurant, une partie boutique, où l'on vend des produits en bocaux élaborés sur place comme la soupe de poisson et plusieurs variétés de rillettes de la mer. Maîtrise des normes HACCP.

févr. 2019 / nov. 2019 — **Chef de cuisine**
Beauvoir, France
Poste saisonnier. J'y ai occupé le poste de chef de cuisine.
En charge d'une équipe de 4 personnes ainsi que de la carte du restaurant. Gestion des stocks prise de commande auprès des fournisseurs. Travail à 90% de produits frais (poissons, viande, fruit de mer.....). 80 à 100 couverts par services. En plus du restaurant, une partie boutique, où l'on vend des produits en bocaux élaborés sur place comme la soupe de poisson et plusieurs variétés de rillettes de la mer. Maîtrise des normes HACCP.

févr. 2018 / nov. 2018 — **Chef de cuisine**
Beauvoir, France
En charge d'une équipe de 4 personnes ainsi que de la carte du restaurant. Gestion des stocks prise de commande auprès des fournisseurs. Travail à 90% de produits frais (poissons, viande, fruit de mer.....). 80 à 100 couverts par services. En plus du restaurant, une partie boutique, où l'on vend des produits en bocaux élaborés sur place comme la soupe de poisson et plusieurs variétés de rillettes de la mer. Maîtrise des normes HACCP.

févr. 2016 / févr. 2018 — **Second de cuisine**
Avranches, France
J'y est occupé le poste de second de cuisine,
Chargé de la mise en place chaud, froid sous la responsabilité d'un chef de cuisine dans le respect des normes d'hygiène.

mars 2014 / févr. 2016 — **Responsable de cuisine**
Avranches
commande auprès des fournisseurs, gestion des stocks. Réalisation des plats chauds et froids. Respect des normes HACCP.

janv. 1998 / déc. 2006 — **Militaire de Carrière**
jours. Occupe actuellement le poste de chef de cuisine et je souhaiterais continuer à explorer ce métier dans toute ces déclinaisons et apporter mon expérience et mon savoir faire.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2006 — **BEP CUISINE** - BEP
Colmar; AFPA

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français