



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

05/04/1990 (34 ans)  
Nationalité SUISSE

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

Thannenkirch (68590)

\*\*\*\*\*

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

## CHEF DE RANG - CAVISTE, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2023 /

#### chef de rang

*Mes missions quotidiennes pour ce poste ont consisté à la préparation de la salle avec dressage des*

*tables, l'accueil des convives, la prise de leur commande et des différentes demandes pendant le service.*

*J'ai veillé à la satisfaction de chacun de mes clients jusqu'à leur départ, les renseignant avec dynamisme*

*sur nos plats et bien entendu des vins les accompagnants au mieux. Puis pour finir encaissement, et*

*débarrassage pour une salle toujours impeccable.*

oct. 2021 /

#### Chef de Rang

restaurant du Juraparc à Vallorbe

*Mes missions quotidiennes pour ce poste ont consisté à la préparation de la salle avec dressage des*

*tables, l'accueil des convives, la prise de leur commande et des différentes demandes pendant le service.*

*J'ai veillé à la satisfaction de chacun de mes clients jusqu'à leur départ, les renseignant avec dynamisme*

*sur nos plats et bien entendu des vins les accompagnants au mieux. Puis pour finir encaissement, et*

*débarrassage pour une salle toujours impeccable.*

août 2020 / oct. 2021

#### Employé polyvalent

Maison des Terroirs de la ville de Grandson

*Sous la responsabilité du gérant Didier, je suis en charge de la vente des pâtisseries et tartes que j'ai*

*réalisé le matin, de servir les convives à l'intérieur auprès de la cheminée ou en terrasse, de les conseiller*

*sur les produits en vente dans l'établissement, à savoir divers fromages, charcuteries, pains frais, fruits,*

*légumes, vin, le tout bio. De réaliser et mettre à la vente des sirops, soupes, sauces tomates, confitures, et*

*tous les jours dîners à emporter (au chaudron sur feu de bois, plancha à l'extérieur) avec les produits frais*

*; également la gestion des stocks, réception et contrôle des livraisons.*

nov. 2019 / févr. 2020

#### Cuisinier évènementiel

cuisine "Event" d'Europaparc à Rust (Allemagne)

*Sous la responsabilité du chef de cuisine, réalisations des mets et mise en place pour le Diner-Show,*

*menu con-coqueté par le chef 2 étoiles Guide Michelin Peter Hagen-wiest, Pour ma part tantôt à la bande*

*pour le montage des assiettes au coup de feu, tantôt à la préparation en direct des mets prévus pour les*

*clients végétariens, végétariens, ou conforme au cahier des charges anti-allergènes divers, Préparation et*

*service à d'autres événements ponctuels du parc.*

mai 2019 / oct. 2019

#### Chef de partie garde-manger

restaurant Marina d'Aléria, Plage de Padulone en Corse (France)  
*Sous la responsabilité du chef de cuisine, préparation des entrées, desserts et participation aux cuissons des viandes, des moules, accompagnements (purée maison, frites de patates douces, bisque de langoustine).*

**avr. 2017 /**

**Commis de cuisine entremets**

Restaurant Le « Dreams » a Monthey Nord (VS-Suisse)

*Proposant une carte entièrement sans Gluten, sans lactose, des produits frais et de saison, une cuisine semi gastronomique, préparation des assiettes au poste des entremets légumes, pâtes, risotto, de la friture, à la réalisation de recettes pâtisseries sans gluten sans lactose, et de diverses assiettes de salade, foie gras, charcuterie, sashimi.*

**déc. 2016 /**

**Commis de cuisine entremets**

Restaurant Le Relais Panoramique à les Crosets Val d'Illiez (VS-Suisse)

*Sous la responsabilité du second de cuisine, préparation des viandes sur ardoise, du buffet des salades, des croûtes, fondues et autres spécialités Valaisannes ainsi que les pâtisseries du restaurant.*

**juil. 2014 / oct. 2016**

**Commis de cuisine entremets**

Restaurant Chez Dany (mon papa) en Alsace (France)

*Sous la responsabilité de ma sœur Fanny et de mon papa Dany, diverses recettes et spécialités Alsaciennes, de la choucroute, aux tartes flambées en passant par les « fleischnacka » des escargots à la viande enroulés dans une pâte à raviole, ainsi que toute sorte de viandes mijotées.*

**oct. 2011 / sept. 2014**

**Commis de cuisine entremets**

l'Hôtel Restaurant Bergasthaus Herrenboden à Schwytz (SZ-Suisse)

*Sous la responsabilité du Chef de cuisine, réalisation de diverses recettes Suisses et Autrichiennes, de desserts traditionnels faits maison, une carte exclusivement à base de produits frais, en Septembre, nous proposons du cerf, de la biche, et du chamois à la carte issue des chasses locales de la saison.*

**sept. 2009 / oct. 2011**

**Ouvrier Pâtissier**

l'Hypermarché Cora de Dorlisheim en Alsace (France)

*Sous la responsabilité du Chef de rayon, réalisation de gâteaux divers, fruits, mousses, charlottes, vacherins, entremets, j'étais parfois à la boulangerie et parfois derrière les fourneaux. Production de truffes, Pralinés, mendiants, orangettes, éclats de chocolat ainsi que de lapins en chocolat. Production de Sandwich divers (10 sortes quotidiennement) Canapés, Pains surprise.*

**janv. 2008 / sept. 2009**

J

*Sous la responsabilité de mon maître d'apprentissage Patrice Brice, réalisation de différentes ganaches, bonbons, nougats, utilisation de la machine nova choc de tempérage du chocolat et tapis d'enrobage, fabrication de lapins en chocolat, d'œufs à base de différentes ganaches.*

**avr. 2004 / déc. 2007**

Pâtissier Glacier Confiseur Alsace (France)

*Sous la responsabilité de mon maître d'apprentissage Patrice Brice, réalisation de diverses pâtisseries, entremets, glaces, chocolats, mousses.*

/

**Apprenti**

Pâtissier Glacier Confiseur Alsace (France)

/

**Caviste**

J

*Opération de pompage, soutirage, filtration, assemblage et collage, analyse d'autocontrôle simple des opérations effectuées, chargé de l'incorporation des produits œnologiques selon les directives de l'œnologue, chargé de la stabilisation des vins, du nettoyage des chais, cuves, matériel vinaire. Également la réception des vins achetés en vrac, j'ai participé à l'ensemble des opérations liées à la préparation des tirages des vins effervescents et tranquille ainsi qu'à l'ensemble des opérations liées à la campagne de vendanges 2018.*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

/

### **Mention Chocolatier**

Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Patrice Brice Alsace (France)

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

randonnée, m'a apporté de la rigueur, voyager