



Marié, enfants
Permis B

** **

Montpellier (34000)

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

Cuisinier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2023 / Cuisinier**
TRAITEUR CHAMALO
- janv. 2022 /** TRAITEUR COUSIN
- janv. 2021 / Premier chef de partie**
LE BAR ANDRE
-Elaboration de la carte
- janv. 2018 / déc. 2019 Chef de partie**
RESTAURANT MAPP
-Production chaude
-Service au self
-Cuisine italienne
- janv. 2017 /** LA FONTAINE GAILLON Sous-chef - Paris (75)
-Poste aux poissons
-Mise en place poste chaud
-Gestion d'une brigade de 7 cuisiniers
- janv. 2015 / déc. 2016** ECOLE FERRANDI (via Crit Intérim) Sous-chef - Paris (75)
-Service traiteur
-Gestion d'une brigade de 5 cuisiniers
-Participation à l'encadrement des stagiaires
- janv. 2013 / déc. 2014 Sous-chef sous la direction du chef Yannick Alleno**
LE TERROIR PARISIEN
-Service traiteur
- janv. 2010 / déc. 2012 Responsable du service**
FLOTTE Sous-chef, Alain Ducasse - Paris (75)
-Confection des sauces
-Mise en place poste chaud/poissons
-Gestion des plannings
-Responsable du service du soir, équipe de 6 cuisiniers
-Participation à l'élaboration de la carte
- janv. 2009 / Responsable service poste chaud**
LE GRAND COLBERT Sous-chef- Paris (75)
-Elaboration des recettes
-Mise en place poste chaud
-Responsable service poste chaud
- janv. 2008 / Responsable du passe**
L'ALSACE Sous-chef- Paris (75)
-Mise en place méthode HCCP
-Responsable du passe
- HOTEL-RESTAURANT : LE BEC DE BOSSON*

Chef de cuisine- Suisse (Grimentz)

*-Elaboration de la carte
-Prise de commande auprès des fournisseurs
-Mise en place HCCP*

janv. 2004 / déc. 2007 **Chef de cuisine**
LA MARINE
*-Mise en place poste chaud
-Commandes auprès des fournisseurs
-Gestion d'une brigade de 4 cuisiniers
-Gestion du passe*

janv. 2003 / **Chef de cuisine**
LE GRAND HOTEL
*-Elaboration de la carte
-Gestion des plannings
-Méthode HCCP
-Commandes auprès des fournisseurs*

janv. 2001 / déc. 2002 **Chef de cuisine**
LE FIN GOURMET
*-Commandes des fournisseurs
-Gestion poste chaud*

janv. 2000 / **Chef de cuisine**
HOTEL LES PERSEDES
*-Elaboration de la carte
-Gestion des plannings
-Méthodes HCCP*

/ **Chef de partie sous la direction du chef Christopher Raoux**
LE GRAND HOTEL
*-Service traiteur
-Mise en place poste chaud*

/ **Chef de partie chaud**
La Rochelle (17)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **FORMATION D'ECAILLER**
Restaurant LA MAREE, La Rochelle (17)

/ **CAP CUISINE, option A - CAP**
Restaurant CHEZ SERGE, La Rochelle (17); direction de Serge Coulon

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Voyages, Sports collectifs, Football, Rugby