



11/06/1964 (59 ans)
Nationalité algérienne
célibataire
Permis neant

** *****

Lyon 08 (69008)

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

chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2022 / avr. 2022	chef de partie argenson
sept. 2017 / déc. 2017	chef de cuisine le prado les alize <i>cuisinier élaboration des menus et réalisation</i>
août 2017 / août 2017	chef de cuisine restalliance
févr. 2017 / avr. 2017	cuisinier LE GABION LYON 3
oct. 2016 / janv. 2017	cuisinier LE CELTIC LYON <i>commis de cuisine traditionnel</i>
sept. 2016 /	Stage Restaurant TOUT LE MONDE A TABLE <i>commis de cuisine(stage)</i>
janv. 2015 /	Commis de cuisine SUD EST RESTAURATION (collectivité). HANDAS VILLEURBANNE
janv. 2014 / déc. 2014	Commis de cuisine ROUGE TENDANCE traditionnel Lyon 8 ème <i>commis de cuisine</i>
janv. 2012 / déc. 2013	Boucher Boucher Boucherie Nacer Lyon 7ème
janv. 2009 / déc. 2011	Conducteur travaux Renovconcept, Saint-Denis 93
janv. 2000 / déc. 2008	Employé polyvalent MAISON DE RETRAITE Ehpad Smith LYON 2
janv. 1992 / déc. 1999	cuisinier ORANGE BLEU PANTIN 93
janv. 1984 / déc. 1990	Contrôleur technique de bâtiment D.U.C.H Direction de l'urbanisme D.U.C.H
janv. 1980 / janv. 1984	Employé de restauration saisonnier Entreprise familiale en Algérie

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / juin 2017	CAP de cuisinier; Vénissieux, sous la direction du chef Baronnier - CAP Greta; Lycée H.BOUCHER
/ juin 2015	Agent de restauration; H A C C P A.F.P.A; St Priest; Lycée François Rabelais, Dardilly
sept. 2012 / juin 2013	CAP boucher; Sauveteur secourisme de travail - CAP Lycée François Rabelais, Dardilly
sept. 1982 / juin 1984	Validation Contrôleur technique de bâtiment

COMPETENCES

Respecter les règles d'hygiène HACCP.
Décontaminer, éplucher, rincer et tailler les fruits et légumes.
Fabriquer, assembler et dresser des préparations simples, froides ou chaudes.
Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance.
Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client.
Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service.
Prioriser les tâches en cas de coup de feu.
Utiliser les équipements de la plonge, et tout matériel de fabrication
Lire, comprendre et interpréter des fiches techniques et autres aides à la production. creation de menus avec fiche technique(le prix d'achat et prix de vente ainssi le non gaspillage" modification de production pour garder la saveurs des denrées et qualité en respect de hygiene réglementaire alimentaires"

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Académique
Espagnol	Professionnel
Français	Courant
Arabe	Professionnel

CENTRES D'INTERETS

Passionné par la cuisine, bonne connaissance de la cuisine du Maghreb, et traditionnel française et du monde des épices

Pratique de la marche régulièrement,
Bon gestionnaire, créatif, Sens du travail en équipe, réactif