



** **

Meaux (77100)

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

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2022 /

CHEF DE CUISINE

Hôtel Elysée 4 étoiles, Serris

*Petit-déjeuner, Restaurant Brasserie, Restaurant Steak House
Séminaires et Banquets*

déc. 2018 / juin 2022

CHEF EXECUTIF ET PRESIDENT

Restaurant Saint-Etienne, Meaux

*Création et ouverture de mon Restaurant Traditionnel Français
Entrée dans l'association Euro-Toques France et Collège Culinaire*

févr. 2017 / juin 2022

CHEF EXECUTIF ET PRESIDENT TRAITEUR EVENEMENTIEL

Le Rubis Blanc Réception

Création de mon entreprise en tant qu'auto-entrepreneur.

févr. 2016 / déc. 2017

CHEF DE CUISINE

Restaurant Le Zèbre, Magny le Hongre

Ouverture Restaurant Brasserie

sept. 2014 / févr. 2016

CHEF DE CUISINE

Restaurant des Stars, Wall's, Steakhouse, Disneyland Chessy

Restaurant buffet ou traditionnel brasserie et snacking.

mai 2012 / sept. 2014

CHEF DE CUISINE

Le Cube, Bois Colombes

Restaurant Brasserie.

mai 2012 / avr. 2013

SECOND DE CUISINE

Le Cube, Bois Colombes

Restaurant Brasserie,

mai 2011 / janv. 2012

CHEF DE PARTIE/responsable service à la carte

Hôtel Explorers 3 étoiles, Magny le Hongre

Restaurant Buffet ou traditionnel et snacking

janv. 2011 / mai 2011

CHEF DE PARTIE

Hippopotamus, Villepinte

déc. 2009 / juin 2010

CHEF DE PARTIE/SECOND

Bistro des Philosophes, Aix en Provence

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2008

BAC Professionnel Hôtellerie Restauration - BAC

LYCÉE PROFESSIONNEL GUÉ À TRÈSMES

/ juin 2006

BEP Hôtellerie Restauration - BEP

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français