



Toulouse (31000)

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

Cuisinier de collectivité, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2022 / déc. 2024 Cuisinier de collectivité**
Résidence Seniors Ovelia
Poste polyvalent
- janv. 2020 / janv. 2022 Chef de partie Brasserie Entre Côtes et Vins**
Poste entrées et desserts
- janv. 2018 / déc. 2019 Second de cuisine**
Restaurant le Bidule
- janv. 2017 / janv. 2018** *Poste entrées et pâtes (Restauration de produits de la mer)
2017 à 2018*
- janv. 2015 / déc. 2018 Chef de partie Restaurant Les Frangins Frangins**
Restaurant le Cardinal Frangins
- janv. 2014 / janv. 2015 Chef de partie**
Corinthia Hôtel Londres
Section traiteur (Banquets,Mariages)
- févr. 2013 / juil. 2014 Second de cuisine**
Le Carrelet (Traditionnelle,Axé Produits de la Mer)
Poste froid et chaud

Réalisation des entrées et desserts pâtisserie,gestion des commandes et des stocks
- oct. 2011 / janv. 2013 Cuisinier Le Grand Zinc (Traditionnelle)**
Restaurant le Cardinal Frangins
Poste Tapas et Poissons
- sept. 2010 / sept. 2011 Cuisinier**
Le Trèfle (Traditionnelle)
Poste chaud et froid
Réalisation buffet froid et envoi des plats chaud en service
- sept. 2008 / sept. 2010 Apprenti Cuisinier**
Restaurant le Cardinal Frangins
Réalisation des entrées,plats du jour et desserts

Envoi des entrées et des plats du jour en service
- / Cuisinier**
Restaurant le Cardinal Frangins
Frangins en même temps) Poste du soir (Restauration tapas)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2010 / juin 2011 **BEP Cuisine** - BEP
CFA Georges Brassens Blagnac

/ **CAP Cuisine** - CAP
CFA Georges Brassens Blagnac

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant

Français