



16/08/1969 (54 ans)

* * * * *

Athis-Mons (91200)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2017 /

Responsable de Production- Chef de cuisine

Cadre Elior - Maison d'Arrêt de Fleury Mérogis

* Production, logistique quotidienne de 9000 repas

* Formation des détenus cuisinant .

* Management d'une équipe de 25 personnes.

janv. 2004 /

Responsable de Réception

ELIOR

* Restaurant, Salle à manger de Direction,

Séminaires, Traiteurs.

* Responsable des envois extérieurs.

janv. 2004 /

Chef de cuisine

ELIOR

* Restaurant, Séminaires, Laboratoire Traiteur.

* Responsable des envois extérieurs.

janv. 2003 / janv. 2004

Directeur de Salle

AMF Bowling - Bois de Boulogne

* Bowling du Jardin d'acclimatation.

* Centre de loisirs 7/7

* Brasserie 500 cts/jr

* Séminaires 200 cts/jr

* Réveillon St sylvestre 400cts

* Management d'une équipe de 40 personnes.

janv. 2000 / déc. 2003

Gérant

* Centre Technique du BTP sur 77 hectares.

* Hôtel 84 chambres .

* Restaurant Séminaires 500 cts/jr

* Self-Service 300 cts/jr

* Service Mariages Traiteur 30 prestations / an

* Management d'une équipe de 25 personnes

janv. 1998 /

FIFA WORLD CUP

* Collaboration à l'organisation du diner de sponsoring.

janv. 1997 / déc. 1999

Responsable Restaurant Séminaires

Sodexho

* Petits Déjeuners, Déjeuner, Diner 300cts/jr

* Soirée à thèmes, Vernissages.

* Coopération avec Institut du Monde Arabe,

Restaurant le « Zyriab »

* Management d'une équipe de 50 personnes .

janv. 1994 / déc. 1996

Examineur

Lycée St Pierre de Brunoy

* Examineur pour le CAP, BEP, BTH, BTS

(Dans le cadre d'un partenariat avec ACCOR)

janv. 1994 / déc. 1996	Assistant Maître d'Hôtel * <i>Hôtel Restaurant Séminaires de 3*</i> * <i>Organisation de semaines à thème.</i> * <i>Management d'une équipe de 15 personnes.</i>
janv. 1991 / déc. 1992	Maitre Méridien Porte Maillot * <i>Logistique et Organisation des Elections Législatives 1991.</i> * <i>Management d'une équipe de 100 personnes .</i>
juil. 1989 / août 1989	Responsable de Restaurant « Les Prés » - Canada Ottawa * <i>Enseignement de la restauration dans une cuisine de type Française au QUEBEC.</i> * <i>Management d'une équipe de 10 personnes.</i>
/	Assistant Manager Oh ! Poivrier * <i>Management d'une équipe de 15 personnes.</i>

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1991	BTS de GESTION HOTELLIERE - BAC+2 Institut VATEL PARIS; Paris
sept. 1989 / juin 1990	Marketing, Services Banquets Méridien Porte Maillot
sept. 1988 / juin 1989	Stage SALLE et CUISINE; Salons de Réceptions, Cuisine Casino de Deauville
/ juin 1987	Bac G2 - BAC Lycée Marcel Pagnol
/	Lycée enseignements secondaire

COMPETENCES

Excel, Word, Pack Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Espagnol	Professionnel
Français	

CENTRES D'INTERETS

musique, piano, Modélisme, Maquettes, Bricolage, Architecture, Décoration, Ski, Golf, Bowling, Président trésorier d'une, Association