



** ***** **

Le Buisson-de-Cadouin (24480)

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

CHEF DE CUISINE/RESPONSABLE DE RESTAURATION/SERVICE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2020 /** **agent technique contractuel . assistant restauration**
CDG 24 . Ecole de rouffignac saint cernin
Cuisine . service . nettoyage .
- mars 2018 / mars 2020** **chef de cuisine - economie**
centre de séjour de fontenille le buisson de cadouin
Cuisine . Gestion des menus et de l'économat . Gestion du personnel cuisine et salle . Service salle .
- juil. 2014 / oct. 2017** **chef cuisinier**
Cévéo . Village de vacances les Dunes domaine de Bombannes
Cuisine. gestions du personnel et des stocks .
- mai 2013 / déc. 2013** **chef cuisinier**
L'ASSIETTE DE FOIE GRAS
Cuisine et gestion des stocks .
- févr. 2008 / févr. 2013** **propriétaire**
bar restaurant de la Dame à BRASSEMPOUY
Gestion ,management ,cuisine,service bar et salle ,traiteur organisation de réceptions et de banquets .
- mars 2005 / oct. 2007** **chef cuisinier et responsable de restauration**
village de vacances val vvf à MOLIETS (40)
Cuisine,service,gestion des stocks et du personnels .
- juil. 2000 / janv. 2005** **agent technique territorial**
MAIRIE DE EU (76)
Service fetes et manifestations,placier régisseur au marché, foires et camping..
- nov. 1996 / juin 2000** **propriétaire**
bar restaurant de la place à MONS (30)
Gestion ,management ,cuisine,service bar et salle ,traiteur organisation de réceptions et de banquets .
- août 1992 / oct. 1996** **Gérant de collectivité**
EUREST FRANCE (maison d'arret de GRASSE) (06)
Cuisine,management du personnels.Gestion de la cuisine, de la salle de direction,des chambres et des appartements du mess .
- août 1989 / juil. 1992** **chef cuisinier**
Logement foyer MAIRIE de BRETENOUX (46)
Cuisine , gestion des stocks et du personnels .
- août 1983 / juil. 1989** **propriétaire**
Café Restaurant Hotel du BOULEVARD à MAZAMET (81)
Gestion,management ,cuisine,service bar et salle,traiteur, organisation de réceptions et de banquets .

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022	qualité nutritionnelle et menus en restauration scolaire - restauration nutrition, végétarien, végétan, et plan alimentaire
/ juin 2022	formation hygiène et haccp - Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - hygiène sécurité hôtel restaurant formation spécifique en hygiène - BAC
/ juin 2021	formation informatique office 365 certification Tosa - informatique formation informatique office 365 . 22h formation a distance l organisme Néobridge
/ juin 2021	accompagnateur de transport scolaire . - guide accompagnateur formation d accompagnateur de transport scolaire (sécurité) .7 heures de formation en
sept. 1978 / juin 1981	CAP, BEP ou équivalents - hôtellerie restauration diplôme obtenu CAP de cuisinier - CAP École hôtelière de MAZAMET
/ juin 1981	Diplôme CAP CUISINE - CAP, BEP ou équivalents - cuisine - CAP

COMPETENCES

C

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Courant
Français	

CENTRES D'INTERETS

Entraîneur, Secrétaire, Président d'associations sportives, Technique de gestion des conflits