



**** *

15/08/1977 (46 ans)
Célibataire

***** *

Vougy (42720)

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

Cuisinier de collectivité et agent de production, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2020 / déc. 2021

Second de cuisine

Restaurant « La Bonne Excuse » - VOUGY

*Second de cuisine : élaboration des menus comprenant entrées - plats - desserts
Responsable de la mise en place pour l'équipe en cuisine/ Gestion des stocks, Liaison
chaude - froide. Réalisation de menus pour soirées à thème (spécialité cuisine
créole/antillaise).*

nov. 2019 / août 2020

Cuisinier de collectivité et agent de production

CENTRE HOSPITALIER DE ROANNE - ROANNE

avr. 2017 / nov. 2019

Agent de production

VALENTIN TRAITEUR - MABLY

sept. 2016 / avr. 2017

Cuisinier de collectivité et agent de production

LEADER INTERIM - ROANNE

nov. 2015 / juin 2016

Cuisinier de collectivité

CORALYS - CHARLIEU/BRIENNON/ROANNE

sept. 2010 /

Second de Cuisine

SODEXHO - ADPEI - Caluire et Cuire

Second de Cuisine en restauration collective en centre spécialisé.

sept. 2008 / oct. 2008

Cuisinier

Coralys - Groupe scolaire « Les Chassagnes » - Les Chassagnes /Rhône
*Cuisinier en restauration collective eu sein d'un groupement scolaire secondaire
élaboration des menus comprenant entrées - plats - desserts*

juin 2008 / août 2008

Cuisinier

RestAlliance - Clinique Cours Dillon

*Cuisinier en restauration collective eu sein d'un groupement scolaire secondaire
élaboration des menus comprenant entrées - plats - desserts*

janv. 2008 / déc. 2010

Cuisinier

AVENANCE SANTE & ENSEIGNEMENT - Hôpital privé J. Mermoz - Lyon

Cuisinier en restauration collective en milieu hospitalier.

janv. 2005 /

Cuisinier traditionnel et semi-gastronomique

Restaurant « L'assiette Rose » - Toulouse

Spécialités toulousaine et Sud-Ouest.

janv. 2004 / déc. 2008

Cuisinier

ERMES PRESTATIONS - Toulouse

* Maison de retraite de l'Autan

* INRA

* RockwellsCollins - sous traitant AIRBUS

* Clinique du Cours Dillon

Cuisinier en restauration collective en entreprise et milieu hospitalier.

- janv. 2003 / janv. 2005 Cuisinier de restauration collective en milieu hospitalier**
Clinique SARRUS TEINTURIERS - SODEX HO - Toulouse
- oct. 2002 / févr. 2003 Cuisinier semi-gastronomique**
Restaurant « La Gourmandine » - Toulouse
- janv. 2000 / déc. 2002 Second de cuisine**
Restaurant « Le Jardin Créole » - Blagnac / Toulouse
Second de cuisine : élaboration des menus comprenant entrées - plats - desserts
Responsable de la mise en place pour l'équipe en cuisine/ Gestion des stocks, Liaison
chaude - froide. Spécialités antillaises
- janv. 1998 / janv. 2000 Cuisinier**
Armée de Terre - France
Cuisinier en restauration collective au Messe des Officiers et militaires de rang.
- janv. 1996 / janv. 1998 Commis de cuisine**
Restaurant « Brasserie de l'Avenue » - Lyon
- janv. 1994 / janv. 1996 Apprenti**
Restaurant « Le Reflet des Iles » - Ile de la Réunion
Apprenti - préparation des entrées froides et chaudes
Elaboration de plats, de desserts...Spécialités réunionnaises.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2000 Formation de cuisine antillaise; Stage de perfectionnement en cuisine antillaise**
CFA de Blagnac (31700)
- / juin 1999 Certificat Technique de restauration collective**
C.T.E 07 - Armée de Terre
- sept. 1994 / juin 1996 C.A.P de CUISINE - CAP**
Centre de formation CENTHOR (Centre Technique Tourisme Hôtellerie Restauration) Ile de la Réunion

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français