



***** **

10/12/1968 (55 ans)

* ** * ** *

Paris (75000)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2016 /** **Chef de cuisine**
Hôtel Raphael Paris
** Manager la brigade de cuisine et coordonner le travail d'une équipe de 25 personnes (restaurants, bars, room service, banquets)*
** Elaboration de fiches techniques en harmonie avec les différents concepts de restauration (cuisine légère dans le respect des goûts - influences françaises, méditerranéennes, espagnoles)*
** Gérer les achats, stocks et inventaires, analyser des coûts, assurer le reporting de l'activité*
** Participer aux rendez-vous fournisseurs et au développement de l'offre de restauration*
- mai 2007 / sept. 2016** **Chef de cuisine réceptions**
Potel et Chabot
- sept. 2006 / mai 2007** **Sous-chef de cuisine**
La Maison de l'Amérique Latine (Pascal JOUAN)
- sept. 2003 / juin 2006** **Second de cuisine**
Restaurant Hélène DARROZE
- oct. 2001 / juin 2003** **Chef de cuisine**
Dédicace Café, Paris
- avr. 2001 / oct. 2001** **Premier commis**
Hôtel Le Bristol
- avr. 2000 / avr. 2001** **Premier commis**
Hôtel Ritz
- sept. 1999 / avr. 2000** **Demi-Chef de partie**
Hôtel Plaza Athénée
- juin 1995 / juin 1996** **Chef de partie**
Hôtel Grosvenor House (Londres)
- sept. 1990 / juin 2006** **chef de partie**
Palaces)
- sept. 1990 / août 1999** **Chef de partie**
Hôtel Ritz (Madrid)
- janv. 1985 / oct. 2001** **Chef / sous-chef de cuisine et de partie**
- janv. 1985 / août 1990** **Commis puis chef de partie**
restaurant Nicolasa (San Sebastian)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1992 / juin 1994 BTS Hôtellerie - Restauration - BAC+2

COMPETENCES

Pascal, Word, Excel, PowerPoint

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français