



***** *****

Permis B / BSR

Colombes (92700)

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

PROFESSIONNELLES, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2022 / mars 2022** **Chef de cuisine**
Restaurant « La bourse et la Vie » - Paris 2e
- mai 2021 / juin 2021** **Chef de cuisine**
The kitchen Mood - Paris 18e
- sept. 2019 / nov. 2021** **Commis de cuisine**
Hôtel le Bristol (Restaurant Epicure ***) - Paris 8e
- janv. 2018 / déc. 2021** **Sous-chef**
Hôtel « Ritz Paris » - Paris 1er
- janv. 2018 / déc. 2019** **Chef de partie**
Brasserie « Fouquet's » Montreux (Suisse)
- janv. 2016 / déc. 2017** **Premier Commis**
- janv. 2015 / janv. 2016** **Cuisinier - Stagiaire**
Restaurant « Brows restaurant and champagne lounge » Ian Orr- Derry
(Irlande du nord)
- janv. 2015 /** Médaille d'Or Départementale et Régionale Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »
- janv. 2014 / janv. 2015** **Commis de Cuisine**
Restaurant « Les Bouquinistes » Guy Savoy - Paris
- janv. 2014 /** Médaille d'Or Départementale et Régional Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »
- janv. 2013 /** **Cuisinier - Stagiaire**
Restaurant « Sjöen » - Suède
de bronze 2015)
Cuisinier - Stagiaire (4 semaines - 2013)
- janv. 2013 /** Fondation Paul Bocuse
1er prix de sa catégorie « Pâté pantin aux œufs »
Festival National des pâtés en croûte des provinces
françaises (2012)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2015** **Baccalauréat Professionnel Cuisine - BAC**
Lycée professionnel Notre Dame - La Loupe (28)

/ juin 2013

Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine
Lycée professionnel Notre Dame - La Loupe (28)

/ juin 2011

Certificat de Formation Générale
Collège Moulin Joly - Colombes (92)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Professionnel
Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, Sport, Cinema