



**** *

25/05/1969 (54 ans)

Nationalité français

Permis DE

* **** *

Montélimar (26200)

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

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2018 / aujourd'hui	chef de cuisine VILLA AUGUSTA**** Saint Paul Trois Chateaux
févr. 2008 / févr. 2017	CHEF DE CUISINE VALAURIE Hôtel***Restaurant LE MOULIN DE VALAURIE
juil. 2006 / avr. 2007	CHEF DE CUISINE Hôtel**Restaurant FIARD
avr. 1999 / nov. 2005	CHEF DE CUISINE Hôtel***Restaurant LA BERGERIE
mars 1997 / janv. 1999	CHEF DE CUISINE Hôtel***Restaurant LE MAUGRE
nov. 1995 / févr. 1997	RESPONSABLE DE CUISINE Hôtel**Restaurant LE VIVIER
févr. 1994 / oct. 1995	RESPONSABLE DE CUISINE Hôtel**Restaurant CHAPPET
déc. 1993 / févr. 1994	PATISSIER Hôtel***Restaurant LES EAUX VIVES PATISSIER LYON METROPOLE, LYON
févr. 1993 / oct. 1993	SECOND DE CUISINE Hôtel**Restaurant CHAPPET SECOND DE CUISINE DOUSSARD
juin 1992 / oct. 1992	CHEF DE PARTIE CHAMONIX Restaurant ATMOSPHERE
juin 1991 / juin 1992	CUISINIER 54è Régiment de Transmissions CUISINIER au MESS des OFFICIERS (service militaire) HAGUENAU
juil. 1990 / avr. 1991	CHEF DE PARTIE CHAMONIX Restaurant ATMOSPHERE
sept. 1989 / juin 1990	commis pâtissier Pâtisserie PRALUS (MOF 1978)

DIPLOMES ET FORMATIONS

août 2015 / aujourd'hui	Maître Restaurateur Préfecture de la Drôme
--------------------------------	--

mai 2015 /

titulaire du permis de former

UMIH Formation à Valence

janv. 2015 /

Titulaire de la formation HACCP

CCI de la Drôme à Valence

/

BEPC; CAP et BEP CUISINE - CAP

collège Louis Aragon, MABLY; lycée hôtelier Les Bruyères, SAINT CHAMOND
BTH CUISINE lycée hôtelier H. Friand, POLIGNY

/

CAP PATISSIER - CAP

CFA du Roannais, MABLY PERMIS DE FORMER UMIH , VALENCE MAITRE
RESTAURATEUR PREFECTURE DE LA DROME

COMPETENCES

Word, Excel, Internet, LibreOffice

CENTRES D'INTERETS

Promenades pédestres, VTT, ski alpin, natation, plongée, jardinage