******* *******
12/12/1963 (60 ans)
Nationalité F
Célibataire
Permis Oui . VL

** *** ** ********
Amboise (37400)
** ** ** ** **
*******.*******@***.**

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2019 / **janv. 2022** **Chef de cuisine**
Korian
Achats .Gestion

sept. 2018 / **févr. 2019** **Chef gérant tournant**
Restalliance
Cdd

janv. 2012 / **févr. 2017** **Chef de cuisine**
SHERPAS MDR les prébendes TOURS

janv. 2010 / **déc. 2011** **Conseiller Technique produits surgelés**
EISMANN Montlouis sur loire

janv. 2009 / **janv. 2010** **Second de cuisine**
Hyppopotamus TOURS
Second de cuisine - Second de cuisine - ste RESTAUVAL TOURS

janv. 2007 / **janv. 2009** **Chef de cuisine**
SODEXO
, - gestion du site , en Appui sur équipe des gérants , management , gestion des achats , relations avec les fournisseurs , repas et Club Direction , Contrôle chaîne patient,
Applications et respects des normes HACCP ,

janv. 2005 / **janv. 2007** **Second de cuisine**
Club Direction Siège APHP PARIS
Second de cuisine - SODEXO Self et Club Direction Siège APHP PARIS ,
(Self service 600 cs env , ouv/ferm du site , remplacement et renfort sur divers site , Club Direction EDF GDF idf , MDR , Hpts ,cliniques ,,,

janv. 2004 / **janv. 2005** **Second de cuisine**
SODEXO Hôpital Beaujon Clichy
Second de cuisine - -production et mise en service SELF et Patients , Appui et renfort avec équipe
encadrement , formations management , achats , club direction , ouv/ferm du site ,,,

janv. 2000 / **déc. 2003** **Responsable de Production**
SODEXO

janv. 1999 / **janv. 2000** **Second de cuisine**
SELF Direction Générale des Impôts PARIS DVRIF/ 5éme
Second de cuisine

janv. 1995 / **déc. 2000** **Chef de Cuisine**
Cuisinier spécialités locales/méditerranéennes CALVI (Corse) FORMATIONS / STAGES / COMPETENCES
Formations Management et Encadrement / Gérant SODEXO , formation SHERPAS

Achat et
gestions Easy Appro , Opérateur technique Responsable secteur attractions Parc Astérix (Plailly
60) ,Stages et Formations SODEXO HACCP , DJ ,,,

-appréciation gustative -technique de production culinaire
-capacité de travail en équipe -maîtrise des textures modifiées
-conditions de stockage de produits alim,, -règles de gestion des stocks
-fiches techniques de cuisine -procédures de cuisson sous vide
-mode de conditionnement des alim,, -management / encadrement
-technique de communication -maîtrise et application des règles HACCP

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **niveau cap patisserie et cuisine** - CAP

COMPETENCES

traditionnelle, collectivité, central, club direction APHP paris

CENTRES D'INTERETS

velo , natation , et coursse a pieds (régulièrement) et bcp de temps avec mes deux garçons