



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*

Lille (59000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## CHEF DE PARTIE Bonne gestion du stress même en période de jus Efficacité Autonomie, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- déc. 2022 / déc. 2023**     **Chef de partie**  
Estaminet de la Ferme aux Oies  
*Réalisation, cuisson et dressage des plats*  
*Supervision des commis de cuisine assignés au poste*  
*Connaissance et respect des normes d'hygiène de la cuisine*  
*Travail d'équipe*  
*Jusqu'à 250 couverts par service les week-ends*
- sept. 2021 / juil. 2022**     **Chef de partie**  
La Cloche  
*Tâches similaires au dernier poste*  
*Réalisation de A à Z de plats du jour, conception de recettes innovantes*
- févr. 2021 / sept. 2021**     **Cuisinier**  
La Cloche
- oct. 2019 / janv. 2020**     **Chef de partie**  
La Goudale
- sept. 2019 / oct. 2019**     **Cuisinier**  
La Clique
- avr. 2019 / juil. 2019**     **Cuisinier**  
Sherlock Pub
- mars 2017 / mars 2018**     **L'Adresse / Apprenti**  
*Apprentissage dans le cadre de ma formation CQPIH*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- /     **Formation CQPIH en apprentissage (1 an, 2 017-2 018)**
- /     **Formation HACCP Dans le monde de la restauration depuis 6 ans, je recherche un poste de chef de partie**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français