****** **********

** *** ****** *******
Rueil-Malmaison (92500)
**********
******.**********@*****.**

# **Chef de Partie**, Confirmé

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**sept. 2021 /**

**Chef de Partie**
Hôtel le Bristol, Café Antonia/ Room Service, Paris 8ème
*Gestion et mise en place d'un poste chaud/froid*
*Encadrement des apprentis, commis de cuisine*

**nov. 2018 / juil. 2021**

**Chef de Partie**
Café Constant, Paris 7éme
*Gestion et mise en place d'un poste chaud/froid*
*Elaboration des menus du jour*
*Gestion des équipes: coordination, plannings, gestion des ressources*
*Approvisionnement des matières premières, gestion des stocks*
*Encadrement des stagiaires, apprentis, commis de cuisine*

**nov. 2016 / nov. 2018**

**Commis de cuisine**
Café Constant, Paris 7éme
*Elaboration de recettes pour les menus du jour*
*Formation à la mise en place d'un poste de travail*
*Gestion des services en autonomie*

**nov. 2016 / juil. 2018**

**Commis de cuisine**
Le Violon d'Ingres, Paris 7éme
*Mise en place du poste entrée*
*Gestion du service en autonomie*

**sept. 2014 / juil. 2016**

**Apprenti cuisinier**
Restaurant Philippe Excoffier, Paris 7éme
*Réalisation de recettes en autonomie*
*Gestion des entrées et desserts*
*Gestion du service du chaud*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

**/ févr. 2020**

**Formation Hygiène et sécurité**
Haccp, IFITEL; Paris

**sept. 2014 / juil. 2016**

**CAP Cuisine, Culinaire** - CAP
Ferrandi Paris - Paris

**sept. 2013 / juin 2014**

**Brevet des collèges**
Collège; Collège Saint Martin - Palaiseau

## COMPETENCES

Ingres

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

**Anglais** Bilingue

| | |
|---|---|
| **Français** | Courant |