



07/10/1971 (52 ans)
Nationalité Français
Permis B

Saint-Ambroix (30500)

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

Cuisinier de collectivité et chef gérant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2023 /

Cuisinier de collectivité et chef gérant

M.A.S ARTES les Olivettes 30080 Chamborigaud

sept. 2022 / déc. 2022

Cuisinier de collectivité

EHPAD maison de retraite., Bessèges

Cdd remplacement congés. Préparation des plats en respectant les recettes et les fiches techniques. Nettoyage et entretien du matériel de cuisine visant à garantir sa longévité et son bon fonctionnement. Mise en oeuvre des normes HACCP en cuisine afin de garantir la conformité des opérations.

août 2022 /

Cuisinier de collectivité

RESTAURANT d'entreprise du groupe"ELIOR". OWENS CORNING

Responsable de la production chaude et froide et de l'équipe cuisine. Mise en place et présentation des entrées, plats, dessert en vitrine service "Selfe" Gestion des commandes des produits frais. Encaissement et contact clientèle.

juil. 2022 /

Cuisinier de collectivité

ELIOR entreprise

Responsable de la production chaude et froide et de l'équipe cuisine. Mise en place et présentation des entrées, plats, dessert en vitrine service "Selfe" Gestion des commandes des produits frais. Encaissement et contact clientèle.

mars 2021 / juin 2022

Cuisinier de collectivité

MAISON DE RETRAITE EHPAD PUBLIQUE " les jardins de la cèze". SAINT-AMBROIX

30500;

Cuisinier tournant aux préparations froides et chaudes à j+3 en cuisine centrale.

Poste à la répartitions des préparations culinaires suivant leur destination (ehpad, domicile, cuisines satellites.

Cdd contractuel publique.

déc. 2018 / déc. 2020

Cuisinier de collectivité

Maison de retraite " Les jardins d'Ennée ". 13010 MARSEILLE

Responsable de la production et de la bonne marche en cuisine,(personnel, HACCP, réception marchandise, fiches techniques...).

janv. 2017 / nov. 2018

Cuisinier de collectivité

NEWREST-CORALYS Maison de retraite "Les jardins d'Enée" 13010 MARSEILLE

réception marchandise, fiches techniques...).

Réalisation des menus, gestion des commandes.

mai 2016 / déc. 2017

Cuisinier de collectivité

SHERPAS-SOGERES. Maison de retraite "Les jardins d'Enée" 13010 MARSEILLE

réception marchandise, fiches techniques...).

Réalisation des menus, gestion des commandes.

déc. 2007 / mai 2016

Cuisinier puis Second de cuisine

VITALREST-SHERPAS. CLINEA-ORPEA

Production culinaire froide et chaude dans le respect des normes HACCP (240 repas par service / 480 par jour) et petits déjeuners. Travail en équipe.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ janv. 2005	Istres PACA
/ juin 1989	Lycée Professionnel Franche-conté
/	C.A.P Professionnel CUISINIER - CAP
/	C.A.P et B.E.P professionnel Restauration-Hôtellerie - CAP

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français