



\*\*\*\*\* \*\*

04/09/1972 (51 ans)

Divorcé 2 enfants

Permis A b c ec

\*\* \*\*\*\*\* \*\*

Dax (40100)

\*\*\*\*\*

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

## Cuisinier de collectivité, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2016 / aujourd'hui** **Commis de cuisine**  
Hôtel du lac St Paul les dax  
*Préparation des menus et des entrées. Realisations des pâtisseries pour 110 personnes jours*
- mars 2015 /** **Second de cuisine**  
Restalliance maisons laffite  
*70 repas jour. Préparation des petit déjeuner des entrées des plats et des desserts plonge vaisselle plonge batterie service en salle .dresser et servi et dressage sur assiettes.*
- juil. 2014 / août 2014** **Cuisinier de collectivité**  
Ehpad. Tartas  
*Cuisinier préparation des petit déjeuner des entrées des plats et des desserts 220 repas jour. Préparation des goûtés. Des plats à changements de textures haché et mixer.*
- mars 2014 / mars 2014** **Cuisiner de collectivités**  
Elior. Saint Vincent de Paul  
*Cuisinier stagiaire. Préparation des potages. Préparation des mets. Plonge batterie.*
- janv. 2014 / janv. 2014** **Cuisinier de collectivité**  
Elior . Saint Vincent de Paul  
*Préparation des potages. Préparation des mets. Plonge batterie. Quelques préparation des desserts fait maison.*
- oct. 2013 / oct. 2013** **Cuisiner**  
Sodexo salies de Béarn  
*Cuisiner. Préparation entrées plat et dessert. 120 repas jour*
- juil. 2013 / sept. 2013** **Cuisinier de collectivité**  
Belambra les Tuquets 1200 repas jour à Seignosse  
*Cuisinier saisonnier . Préparation des pizzas 4 fromages. Cuissons des frites. Cuissons des pâtes. Remise en t°des plats. Approvisionnement du buffet. Mise en place des échelles du jour. Nettoyage cuisine .cuisson sur plancha face aux clients*
- mai 2013 / mai 2013** **Cuisiner**  
Auberge Saint Christophe  
*Stagiaire. Préparation des entrées sur buffet. Préparation des desserts gâteaux basque. Salade de fruits. Cuisson des viandes à griller. Préparation des mets.plonge vaisselle*
- avr. 2013 / avr. 2013** **Cuisiner**  
Lac de luc  
*stagiaire. Préparation des entrées et dressage .préparation de la garbure.préparation et mis sous vide le sandre avec sa sauce au poireaux. Aide aussi en plonge car 300 couverts dimanche de pâque*
- nov. 2012 / nov. 2012** **Cuisiner**

Challenge

stagiaire. Préparation des desserts et mis en place des buffets. Préparation des entrées sur assiettes.plonge vaisselle.

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

/ juin 2014

**Obtention du titre professionnel de cuisinier**

l'organisme Infrep à Seignosse

## **COMPETENCES**

---

haccp

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Piscine 1000M ou footing 4 km