



***** ****

Permis B

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

Saint-Étienne (42000)

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

CHEF RESPONSABLE DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2013 / oct. 2021

CHEF RESPONSABLE DE CUISINE

LIFT FOYER ÉPIS

Menus à thèmes ..; Préparations de repas midi 80 à 100 repas midi préparation 40 repas

soir en relation froide animateur d'atelier avec des adultes handicap troubles psy..

mars 2013 / oct. 2013

CHEF DE CUISINE

IMC LOIRE

gestion de cuisine ,conception de menus calcul des prix,gestion et organisation de mes collaborateurs professionnelles

nov. 2008 / mai 2012

CHEF CUISINIER

LE 105

Gestion de la cuisine Conception et préparation des entrées, plats, desserts Réalisation et

confection de pizza Respect des règles d'hygiène et de sécurité Vérification des DLC

Recrutement et formation du personnel

févr. 2007 / oct. 2008

CHEF DE CUISINE

LA POTINIÈRE

Banquet, lunch, mariage Elaboration des menus, des cartes Détermination des tarifs des

plats Préparation des pâtisseries (glassage, travail du sucre et des pièces en chocolat, pièces montées)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1999

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP ATA - CAP

/

CAP Agent technique d'alimentation - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

randonnées, cani rando, voyage