



***** **

09/03/1974 (50 ans)
Divorcé, deux enfants
Permis B

* **

Pau (64000)

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

cuisinier et serveur pour Lhospital traiteur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2016 /** **cuisinier et serveur pour Lhospital traiteur**
** Production des repas et des cocktails des différentes prestations accompagner de son service et organisation.*
- janv. 2015 /** **Responsable**
les contrebandier» à PAU
** Responsable de la gestion de l'ensemble du bar à vins*
- janv. 2006 /** **Directeur 1er maitre d'hôtel**
Restaurant LA CONCHA » PAU
** Responsable de la gestion de l'ensemble du restaurant*
** Gestion et responsable de l'équipe de salle*
- janv. 2001 /** **Directeur des restaurants**
MANHATAN CLUB »
** Recrutement, formation et encadrement de 50 personnels*
** Organisation de soirées évènementielles*
- janv. 1997 /** **Sommelier commerciale**
Sommelier
** Argumentation commerciale et vente des vins*
** Contrôle des températures et service des boissons*
** Gestion de la « cave du jour »*
- janv. 1993 / déc. 1996** **Cuisinier**
Général de Restauration CFTJF à Pau Brasserie « Le Black Bear » et restaurant les « Pyrénées » à Pau, restaurant « Chez Ruffet » à Jurançon, restaurant « La Chamade » à Bordeaux, « Les jardins de l'Opéra » à Toulouse et «El Goyesco »Saragosse (Espagne)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 1996** LTH Talence
- / juin 1996** **Finaliste au concours des meilleurs sommeliers du Sud-Ouest**
- / juin 1995** **Baccalauréat Professionnel Restauration - BAC**
Lycée Professionnel de Morlaàs
- / juin 1994** **B.E.P. Restauration - BEP**
Lycée Professionnel de Morlaàs
- / juin 1993** **B.E.P. Hôtellerie, Restauration, Cuisine - BEP**
Lycée Professionnel de Morlaàs

COMPETENCES

Word, Excel, Powerpoint

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Espagnol	Professionnel

CENTRES D'INTERETS

Judo, Ski, V.T.T.