



27/12/1969 (54 ans)
Nationalité FRANCAISE
célibataire
Permis B

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

Épône (78680)

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

Chef de partie / second de cuisine / chef de production, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2023 / aujourd'hui** **Chef de cuisine second de cuisine**
CRIT Montigny le Bretonneux
*Travaillant sur des sites , des résidences essentielles pour personnes âgées sans handicap pour une cuisine traditionnelle et service à l'assiette . Pour un collège de 800 repas par jour .
Travailler pour une cuisine gastronomique le groupe Saint Clair réception de mariage , le parc des Princes .Mariage et frères pour une cuisine gastronomique et une pâtisserie inégalable .*
- sept. 2022 / juin 2023** **CHEF DE PARTIE ET SECOND DE CUISINE**
CRIT BOULOGNE
*CEF DE PARTIE POUR LE LABORATOIRE POTEL ET CHABOT VIA ROLAND GARROS
CHEF DE PARTIE POUR LES BATEAUX PARISIENS , SECOND DE CUSIINE PUR LE SIEGE SOCIAL FENWICK CHEF DE PARTIE POUR LE GROUPE SERVIR 1 SPECIFICITÉ
CUISINE JAL JAPAN AIRLAINES CLIENTELE TRES HAUT DE GAMME POTEL ET CHABOT POUR ROLAND GARROS*
- juin 2021 / sept. 2021** **SECOND DE CUISINE**
LES GRIYOTIRES PRAZ SUR ARLY
SECOND DE CUISINE "POUR UNE CUISINE INNOVANTE POUR UNE CLIENTE EXIGEANTE ET DE HAUT DE GAMME LONGUE MISSION
- mars 2020 / sept. 2020** **Chef de partie**
CRIT BOULOGNE
*SERVIR spécialisation des plateaux repas pour les compagnies ariennes dont le client leader AIR
FRANCE et d'autres compagnies dont asiatiques et international et ayant travaillé sur plusieurs sites
de SERVIR et essentiellement au siège de Servir à Tremblay en France pour 75000 repas par jour .*
- mai 2019 / juin 2019** **CHEF DE PRODUCTION**
CRIT BOULOGNE
*nombre de 6000 salades par jours confondues . Faire respecter le protocole des recettes en incluant les
grammages et en faisant respecter les normes HACCP dans la rigueur la plus absolue .*
- févr. 2019 / sept. 2019** **Chef de partie chaud et froid**
Crit Boulogne
aériennes pour une cuisine 90% musulmane .
- avr. 2018 / août 2018** **Chef de production culinaire**
*du Val d'Oise, gestionnaire des cuisines R2C du groupe casino pour 2000 couverts par jour.
Travaillant avec les détenus à la production en faisant respecter le cahier des charges le poids , le
visuel , la dégustation qui était le plus important .J'étais en responsabilité de 15 personnes .*
- mai 2017 / nov. 2017** **cuisinier**
les Petits frères des Pauvres à Morainvilliers dans les Yvelines

oct. 2016 / févr. 2018	Second de cuisine CAMO Paris 11 ème
févr. 2016 / août 2016	chef de production l'Économat des Armées à Pantin <i>théâtre : Le Mali pour l'Union Européenne. 400 repas par service</i> <i>Lieu de théâtre : Le Tchad pour l'armée française 1200 couverts par service .</i>
févr. 2015 / déc. 2015	Second de cuisine clinique Alleray labrouste Paris 15 ème <i>dans une structure médicalisée .Cuisine de collectivité 280 repas/jour.</i>
juil. 2014 / déc. 2014	Second de cuisine remplaçant <i>Liliane à Richebourg dans une structure pour handicapé .Cuisine de collectivité 400repas/jour.</i>
août 2012 / oct. 2013	Chef de cuisine et second de cuisine C.C.A.S EDF du territoire Auvergne-limousin <i>de cuisine pour le le centre de vacances pour adultes à le Monastier sur Gazeille dans le Puy de dôme pour une cuisine traditionnelle, frais et produits du terroir.</i>
janv. 2010 / déc. 2012	Cuisinier Gestionnaire communauté Emmaüs de Bougival <i>cuisine familiale et conviviale. Nombre de repas cinq et 120 couverts/jour.</i>
janv. 2008 / janv. 2010	Cogérant les restaurants la BOUCHERIE et DCP Ile de la Reunion <i>spécialité viande de bœuf pour 100 couverts jour et DCP spécialité poisson à l'île de la Réunion .100 couverts/jour pour une cuisine traditionnelle et frais pour les restaurants DCP.</i>
janv. 2007 / janv. 2008	Cuisinier Gestionnaire communauté Emmaüs de Bougival <i>cuisine familiale et conviviale. Nombre de repas 5 et 120 couverts/jour.</i>
janv. 2005 / janv. 2007	Chef de partie viande Maison Fournaise à Chatou <i>de couverts l'été par jour 250 la semaine et le week-end 450 par jour pour une cuisine traditionnelle et frais.</i> <i>Repas d'affaires, réceptions, mariage et baptême .</i>
janv. 2002 / déc. 2004	Second de cuisine Chez Clément à Paris 6 <i>couverts par jour 300 en semaine et 700 couverts par jour le week-end et pour une cuisine traditionnelle et innovante.</i>
janv. 1999 / janv. 2002	Chef de partie chaud du self Paris country club à Rueil Malmaison <i>Malmaison. Nombre de couverts jour la semaine/150 et le week-end 700 couverts jour pour une cuisine traditionnelle et frais et innovante.</i>
janv. 1995 / janv. 1999	Chef de partie grillardin Hippopotamus à Bourg la Reine <i>Nombre de couverts jour/500 et le week-end 450 par jour.</i>
janv. 1992 / janv. 1995	chef de partie du garde manger et pâtisserie C.C.A.S EDF du territoire les deux Savoie <i>templiers à Élancourt .Nombre de couverts jour/120 jours et le week-end selon lademandepour</i>

une cuisine innovante, traditionnelle et frais . Repas d'affaires, réception, mariages et baptême.

/

Second de cuisine

C.C.A.S EDF du territoire les deux Savoie

Savoie. Cuisine de collectivité pour enfants et adolescents .120 repas/jour. Pour une cuisine traditionnelle, frais et du terroir.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2005

Gestion informatisée spécifique à la restauration de collectivité (niveau4)

I'INFA à Roissy

sept. 1989 / juin 1991

Contrat de qualification CAP/BEP lieu d'apprentissage (SOGÉRÈS) - BEP

AMÉRICA OF PARIS à Neuilly sur Seine et lieu de cours (AFEC) à Poissy

COMPETENCES

Ma particularité est de savoir cuisiner toute type de cuisine sauf la cuisine gastronomique , que s soit au chaud comme au froid .

Avoir travailler au Mali , Tchad et Banguy sur des théâtres militaire .

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français