



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

Nationalité française  
celibataire  
Permis aucun

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

Villeurbanne (69100)

\*\*\*\*\*

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

## Chef de cuisine, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>août 2023 / aujourd'hui</b> | <b>Second de cuisine</b><br>Elior Lyon   |
| <b>juin 2021 / juin 2021</b>   | <b>Chef de cuisine</b><br>Sodexo Lyon  |
| <b>sept. 2020 /</b>            | <b>Second de cuisine</b><br>Elior Lyon   |
| <b>janv. 2020 / févr. 2020</b> | <b>chef de cuisine</b><br>sodexo lyon  |
| <b>juil. 2019 / août 2019</b>  | <b>second de cuisine</b><br>sodexo lyon  |
| <b>sept. 2018 / oct. 2018</b>  | <b>chef de cuisine</b><br>sodexo a lyon  |
| <b>déc. 2017 / avr. 2018</b>   | <b>chef de cuisine</b><br>les karelis club azureva   |
| <b>juil. 2016 / août 2016</b>  | <b>cuisinier</b><br>le pizzaiole cavalaire sur mer   |
| <b>avr. 2016 / juin 2016</b>   | <b>cuisinier</b><br>belambra a tregastel   |
| <b>juin 2015 / sept. 2015</b>  | <b>Second de cuisine</b><br>Hôtel Alpina<br><i>Second de cuisine</i>                                       |
| <b>mai 2014 / déc. 2014</b>    | <b>Second de cuisine</b><br>LE KALEO OUSSE-SOUZAN DU<br><i>Second de cuisine</i>                           |
| <b>juil. 2013 / déc. 2013</b>  | <b>Chef de cuisine</b><br>Société SHERPA<br><i>Second de cuisine</i>                                       |
| <b>août 1999 / févr. 2002</b>  | <b>Cuisinier de la SARL (restaurant traiteur)</b><br>Restaurant les CHOUCAS (sur)                          |
| <b>juin 1998 / juin 1999</b>   | <b>Second de cuisine</b><br>Société SODEXO<br><i>Second de cuisine</i><br><i>(self- service 500 repas)</i> |

**janv. 1995 / déc. 1999** Restaurant les CHOUCAS (sur)  
*Saison hiver été Flaine, Ile du levant, Val-Thorens, Ghisoni,*

**janv. 1993 / déc. 1994** **Chef de cuisine**  
Hôtel Campanile

/ **Cuisinier salle hors sac; cuisinier**  
Restaurant les CHOUCAS (sur)  
*Self-service et gestion des groupes scolaires (env. 20 000 enfants)*  
*Hôtel de l'Hélix 2\* 20 chambres (cuisinier) de 1999 à 2001*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

/ juin 1978 **Formation au CAP de cuisine; Formation à l'hygiène et sécurité HACCP - CAP**