



***** *****

08/11/1978 (45 ans)

* *** **

Thiverny (60160)

***** _ *****

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

chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2017 / janv. 2018

Chef de cuisine

Sogères sodexo

Chef de cuisine centre de rééducation, entreprise

janv. 2016 / déc. 2017

Chef de cuisine

hôtel restaurant

janv. 2016 /

Chef gérant

hôtel restaurant

janv. 2014 / janv. 2016

Formateur de cuisine a

l'infra à Gouvieux

janv. 2014 /

Chef de cuisine

SODEXO PRESTIGE au Château de Fillerval

janv. 2013 /

Chef de cuisine

CLINALLIANCE à Pierrefite

janv. 2012 / janv. 2013

Chef de cuisine

FONDATION CONDE à Chantilly centre gériatrique

janv. 2010 / janv. 2012

Gérant

ELIOR

sept. 2006 /

Chef de cuisine CHATEAUFORM

LA PRINCESS à Mello

2003.6 Second de cuisine CHATEAUFORM' LA FORTERESSE à Mello

janv. 2003 /

Cuisinier

CENTRE HOSPITALIER LAENNEC à Creil

janv. 2000 / janv. 2003

Chef de cuisine

restaurant de L'HOTEL DE L'OISE à Saint-Leu d'Esserent

janv. 2000 /

cuisine

LA TOUR

(8 mois) Second de

janv. 1999 / janv. 2000

Responsable de cuisine

restaurant L'ADRESSE à Chantilly

janv. 1999 /

Commis de cuisine

LE PICHET à Paris 8eme

janv. 1999 /	Chef de cuisine restaurant VIN SUR VIN à Paris 16eme
/	chef de cuisine Sogeres

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1999	B.A.C. professionnel cuisine - BAC+3
/ juin 1996	C.A.P. de cuisine - CAP

COMPETENCES

Word 7, Works, Excel 7, Adoria, helios, sol, Ypareo

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Elémentaire

CENTRES D'INTERETS

Chasse, Pêche, VTT, course à pied