



***** *****

Permis A - Moto B

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

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

SOUS CHEF DE CUISINE, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2022 / mai 2023** **SOUS CHEF DE CUISINE**
RESTAURANT INSTINCT
- juin 2022 / oct. 2022** **SOUS CHEF DE CUISINE**
Le Manoir D'Hautegente, Coly
- avr. 2022 / juin 2022** **SOUS CHEF DE CUISINE**
La Maison Estournel, Saint-Estephe
- juil. 2020 / mars 2022** **SOUS CHEF DE CUISINE**
Hotel**** Restaurant Le V de Vaujany, Isère
- août 2019 / juin 2020** **CHEF DE PARTIE**
Restaurant LE CIGALON, Chancery Lane, LONDRES
- juin 2019 / août 2019** **SOUS CHEF CUISINIER**
Restaurant la Petite Tonelle, Beynac-et-Cazenac, Dordogne
- déc. 2018 / avr. 2019** **Chef Cuisinier**
Hôtel*** Restaurant Le Chaix, Alpe d'Huez, Isère
Gestion de l'Hôtel, Gestion des stocks, inventaire, gestion du personnel (18 personnes dont 5 cuisiniers et 5 femmes de chambre, 4 serveuses, 3 réceptionnistes), élaboration des menus du jour, mise en place des règles HACCP, préparation des plats
- févr. 2016 / oct. 2018** **Chef de Cuisine**
Restaurant La Terrasse, Duras, Lot et Garonne
Gestion des stocks, inventaire, gestion du personnel (3 personnes dont formation de 2 apprentis), élaboration des menus du jour, mise en place des règles HACCP, préparation des plats.
- sept. 2014 / janv. 2016** **Cuisinier**
Restaurant Quai 36, Tonneins, Lot et Garonne
Gestion des stocks, inventaire, gestion du personnel (3 personnes), élaboration des menus du jour, mise en place des règles HACCP, préparation des plats

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2011 / juil. 2014** **Bac pro Cuisine - BAC**
Lycée Jacques de Romas

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Elémentaire

