



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

03/10/1958 (65 ans)  
Nationalité Mauritanie  
Marie  
Permis N

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

Paris 19 Buttes-Chaumont (75019)  
\*\*\*\*\* - \*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*.\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## CHEF DE CUISINE, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

déc. 2005 / oct. 2015

#### CHEF DE CUISINE

SARL C .WAGRAM CONTINI - PARIS 17ÈME

- 40 COUVERTS

*Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) Conditionner un produit Entretien un poste de travail Entretien un outil ou matériel Entretien un équipement Cuire des viandes, poissons ou légumes*

sept. 2003 / mars 2005

#### CHEF DE CUISINE

RESTAURANT " LES TROIS GRAINS

*Organisation des séminaires : restauration pour 200 à 300 convives Mariages Nouvel an*

juin 2002 / août 2003

#### SECOND DE CUISINE

HÔTEL ST RÉMY - SECOND DE CUISINE

*Cuire des viandes, poissons ou légumes Doser des ingrédients culinaires Mélanger des produits et ingrédients culinaires Dresser des plats pour le service Éplucher des légumes et des fruits Préparer un plan de travail*

mars 1997 / mai 2002

#### CHEF DE CUISINE

HÔTEL HOLIDAY INN

*Organisation des séminaires : restauration pour 200 à 300 convives Mariages Nouvel an*

mars 1991 / juil. 1997

#### CHEF DE PARTIE/ CONTRATS

HÔTEL KEOPS / HOLIDAY INN/SOCIÉTÉ L'ORTEIL BLEUE  
SUCCESSIVES

*Dresser des plats pour le service Éplucher des légumes et des fruits Préparer un plan de travail Préparer des ustensiles de cuisine Mettre en marche des équipements de cuisine*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ juin 1981

**FORMATION APPRENTISSAGE CUISINE CAP, BEP OU ÉQUIVALENT** - CAP  
HÔTELLERIE RESTAURATION - CFA - CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français Courant  
Français Courant

### CENTRES D'INTERETS

---

football, Histoire, Cinéma, Musique, Cuisine, Voyages

