



** *****

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

