



**** *

19/06/1972 (51 ans)
Nationalité Française
Marié
Permis B

*** *

Espelette (64250)
***** - *****
*****@*****.***

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 / aujourd'hui** **Chef de Cuisine**
Cidrerie Mendionde St Pée sur Nivelle
Cidrerie ,Cuisine traditionnel et Local
- avr. 2017 / nov. 2020** **Chef de Cuisine**
Restaurant BIZI St Pée sur Nivelle (64)
Restaurant Cuisine traditionnel , Produit Frais , Plancha
- avr. 2010 / oct. 2016** **CHEF DE CUISINE**
RESTAURANT LE NÉMO "VILLARD DE LANS" (38)
Spécialités poissons frais ,coquillages et crustacés, plancha ,traditionnel amélioré.
- mars 2006 / oct. 2009** **CHEF DE CUISINE**
RESTAURANT "LA PALMERAIE"PORT GRIMAUD(83)
Spécialités poissons frais , grillades , traditionnel amélioré.
- avr. 2004 / févr. 2006** **CHEF DE CUISINE**
RESTAURANT "AU PETIT BONHEUR"PORT GRIMAUD (83)
Cuisine Provençal , poissons frais.
- avr. 1998 / déc. 2004** **CHEF DE CUISINE**
BRASSERIE "LA LICORNE" PORT GRIMAUD (83)
Brasserie , 300 à 500 couverts
- déc. 1994 / mars 1998** **CHEF DE CUISINE/ CHEF GÉRANT**
CENTRE FRANÇAIS DE RESTAURATION COLLECTIVE GROUPE COMPASS
Vacation 13/84/83 Secteur Santé
- sept. 1992 / oct. 1994** **CHEF DE PARTIE /SECOND DE CUISINE**
RESTAURANT "LES GIRELLES" SAUSSET LES PINS (13)
Cuisine Gastronomique
- juil. 1990 / sept. 1992** **COMMIS DE CUISINE**
RESTAURANT"PUYFOND" PUYRICARD(13)
*Cuisine semi Gastro ,
Cap pâtissier en candidat libre 1991
Section Brevet Professionnel
CFA Corot à Marseille*
- oct. 1989 / juin 1990** **APPRENTI 2 IEME ANNÉE**
RESTAURANT "LE CARRÉ D'HONORÉ"MARSEILLE(13)
*Cuisine semi Gastro , section CFA Corot à Marseille
CAP Cuisiner , meilleur apprenti des bouches du rhones , sélectionné pour le MAF à
Paris lycée
Férandi*
- sept. 1988 / sept. 1989** **APPRENTI 1 IERE ANNÉE**
RESTAURANT "LE JARDIN DE LA MER ET RESTAURANT "LE

sept. 1986 / août 1987 APPRENTI LYCEEN

LYCÉE D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL HENDAYE(64)

*Stage saisonnier , restaurant l'Irintzina ,le Pasaka, hotel du pont et Pré Apprenti
Changement de region Hotel Urbis Marseille(13)*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1988 / juin 1992 CAP cuisine /CAP Pâtisserie/ Brevet professionnel - CAP

CFA COROT MARSEILLE

COMPETENCES

conscientieux, rapide , autonome, gestion , esprit de collaboration ,
simplicité, efficacité , calme

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Courant

CENTRES D'INTERETS

Musique , je compose uniquement,
bricolage ,trés manuel,carrelage,
beton, électricité ,Bois etc etc ,
Informatique