



\*\*\*\*\*

27/04/1989 (35 ans)  
Permis B

\* \* \* \* \*

Gratentour (31150)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## Préparations culinaires et dressage Elaborer des menus et des nouvelles recettes, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2012 / déc. 2018    Cuisinier, restaurateur**  
Les Gliricidas - Maison de retraite - Le François  
\* *Elaboration de menus, créations de plats*  
\* *Service en salle*  
\* *Gestion des stocks et des marchandises (magasinier)*
- janv. 2011 / janv. 2012    Chef, restaurant**  
Cap Sud Est - Restaurant - Le François  
\* *Chef grillades*  
\* *Magasinier*
- janv. 2010 / janv. 2011    Commis de cuisine**  
La Ferme des Orchidées - Restaurant gastronomique français et thaïlandais - Le François  
\* *Création de plats thaïlandais*  
\* *Dressage, mise en place et service en salle*  
\* *Magasinier*
- janv. 2006 /**                    **Commis de cuisine**  
Base de l'Armée de l'Air - Le Lamentin  
\* *Dressage, mise en place et service en salle*  
\* *Entretien des locaux, plonge.*
- janv. 2005 / déc. 2007    Agent Polyvalent de Restauration**  
CAP

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2017                    Formation HACCP, Humanitude (bienveillance auprès des personnes âgées)**
- / juin 2014                    Formations Équipiers de Première Intervention - Feu et Évacuation(SST)**
- sept. 2007 / juin 2009    BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, (niveau) - BEP CCIM Rivière- Salée**

### CENTRES D'INTERETS

---

Football, pêche, musique, cinéma, informatique, cuisine