



***** *****

23/05/1953 (70 ans)
Nationalité française
marie
Permis b

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

Chabrac (16150)

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

chef gerant -responsable d'exploitation, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2018 / déc. 2022** **chef de cuisine**
dupont ehpad la roseraie pressac
65cts jour deux unités . textures modifiées +hache, mixé, manger- main-Gestion cout denrées .cuisine +pâtisseries maison. formation haccp avec attestation2022
- juin 2015 / janv. 2018** **CUISINER RESPONSABLE**
ELIOR ENTREPRISE
JE FAIT LA CUISINE +LA PÂTISSERIE. relationnel client. responsable des normes d'hygiènes (haccp) je termine le 31 janvier 2018.car mon entreprise elior a perdue l'appel d'offre.je suis a la recherche d'un nouveau poste a compter du 1 fevrier 2018.elior n'ayant pas de poste a me proposer dans l'immédiat.
- mars 2015 /**
*chef ou second en cdd de3mois - elior
reception et stockage des denrees.prise des temperatures.plats temoins.en cdd depuis 2mois et demi*
- mars 2014 / févr. 2015** **Second de cuisine**
*second de cuisine - et remplacement du chef - ADECCO restauration limoges route de Toulouse-
remplacement tous secteur surtout le secteur sante et maison de retraite(cuisine centrale 400cts jour)*
- févr. 2013 / déc. 2013** *chef ou second en remplacement au froid -.0344638800 - ADECCO restauration 60300 senlis remplacement 8mois chez elior prestig
chef au froid chateau les 3fontaines a gouvieux 60270*
- juin 2004 / janv. 2013** **chef gerant -responsable d'exploitation SECTEUR MEDICO SOCIALE**
sodexo
repas. Refroidissement remise en temperature.cout denree .stock(inventaire)fin de mois et relationnel- TEXTURE MODIFIES (hache .mixe. Manger main. Management équipe. Cuisine et pâtisserie client
- juin 1973 / juin 1974** **bep cuisine CFM HOURTIN ecole; Oui CAP, BEP ou équivalent - Hôtellerie restauration**
ECOLE navale cfm hourtinmarine nationale2ans+marine marchande et offshore compagnie worm's usa.matricule 751171 pendant15ans

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1969 **3ans apprentissage scott traiteur+ecole hoteliereCAP**

COMPETENCES

traiteur+ecole hoteliereCAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Professionnel

CENTRES D'INTERETS

la cuisine et la pâtisserie.le bricolage et une passion pour les voitures americaine