



***** *****

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