



\*\*\*\*\*

\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Aulnay-sous-Bois (93600)

\*\*\*\*\*

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

## Cheffe de Cuisine, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2022 / oct. 2023

#### Cheffe de Cuisine

Bistro le 2 Mules - Alpes d'Huez

- \* Ouverture et gestion quotidienne du Bistro le 2 Mules.
- \* Responsabilité des rapports financiers avec les propriétaires.
- \* Élaboration des menus saisonniers en collaboration avec la direction.
- \* Supervision des opérations de cuisine, garantissant le respect des normes HACCP.
- \* Gestion des stocks, prévision des commandes, contrôle des marchandises.
- \* Organisation du travail pour une équipe d'une dizaine de personnes.
- \* Création d'une cuisine attrayante, créative et contemporaine.
- \* Leadership axé sur l'optimisation de la rentabilité et la gestion précise des coûts.
- \* Contrôle rigoureux de la qualité des ingrédients et des produits utilisés pour garantir une expérience culinaire optimale.
- \* Amélioration continue des techniques culinaires à travers la recherche sur les tendances gastronomiques actuelles.
- \* Réalisation des commandes hebdomadaires auprès des fournisseurs, négociation des délais de livraison et des tarifs.
- \* Composition d'assiettes variées et colorées avec un soin particulier apporté à la présentation des aliments.
- \* Encadrement d'une brigade de 25 personnes.

sept. 2021 / nov. 2022

#### Cheffe de cuisine

La Terrasse - Aulnay-sous-Bois

- \* Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits.
- \* Encadrement d'une brigade de 6 personnes.
- \* Élaboration des menus et de la carte des plats et des vins du restaurant.
- \* Responsable de l'ouverture de la cuisine de La Terrasse.
- \* Conception de menus pour différents événements.
- \* Gestion des approvisionnements, évaluation et développement des compétences du personnel.
- \* Supervision du travail du personnel, contrôle des coûts.
- \* Formation des apprentis de l'École de Cuisine.
- \* Maintien des normes d'hygiène et de sécurité.

avr. 2021 / sept. 2021

#### Chef de Cuisine

Hôtel Restaurant À L'Étrier - Strasbourg

- \*Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits.
- \* Encadrement d'une brigade de 10 personnes.
- \* Élaboration des menus et de la carte des plats et des vins du restaurant.
- \* Conception de la carte et du menu.
- \* Préparation des plats emblématiques du restaurant.
- \*Gestion efficace du personnel en cuisine, incluant la répartition des tâches et le suivi du travail effectué.
- \* Établissement des horaires, fixation des prix des plats.
- \*Formation du personnel aux techniques de préparation et de service des aliments.
- \* Gestion des coûts, respect des normes d'hygiène et de sécurité.

mai 2019 / juil. 2020

#### Chef cuisinier

Che De Cuisine

- \*Création d'événements spéciaux (soirées à thème, fêtes) pour dynamiser

*l'image du restaurant sur le marché local.*

*\*Mise en place d'une carte variée et attractive, en collaboration avec le chef cuisinier.*

*\*Suivi rigoureux des normes d'hygiène, sécurité alimentaire et respect des réglementations locales en vigueur.*

*\*Veille concurrentielle et identification des tendances du marché pour maintenir l'attractivité de l'établissement.*

*\*Négociation avec les fournisseurs pour obtenir les meilleures conditions tarifaires sans compromettre la qualité.*

*\*Supervision de la gestion administrative (comptabilité, paie) pour assurer le bon fonctionnement financier.*

*\*Résolution rapide des problèmes ou réclamations clients pour préserver la satisfaction générale.*

*\*Optimisation des plannings du personnel afin d'équilibrer les charges de travail tout en maintenant la qualité du service.*

## **mars 2017 / févr. 2018    Chef De Cuisine et De Production**

Massart Food - Madrid

*\* Élaboration des menus et de la carte des plats et des vins du restaurant.  
\*Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits.*

*\* Encadrement d'une brigade de 18 personnes.*

*\*Participation à des projets d'équipe, démontrant une capacité à travailler en collaboration et de manière efficace.*

*\* Adaptation rapide à différents interlocuteurs et différentes situations.*

*\* Exécution rapide et efficace des tâches assignées.*

*\* Gestion de la cuisine centrale, coordination du personnel.*

*\* Contrôle des stocks, formation et supervision des travailleurs.*

*\* Garantie de la qualité des produits, respect des normes d'hygiène.*

*Établissement de contrôles de sécurité et détermination des paramètres de fonctionnement*

*\*Supervision du nettoyage quotidien de la cuisine, y compris l'entretien régulier du matériel utilisé dans la préparation des pizzas.*

*\* Formation ponctuelle des nouveaux membres du personnel sur les techniques spécifiques liées à la confection de pizzas artisanales.*

*\* Ajustement aux périodes d'affluence en adaptant le rythme de travail pour répondre rapidement aux besoins du service.*

*\* Collaboration étroite avec l'équipe de cuisine pour assurer une production efficace et rapide des commandes.*

*\* Création d'un environnement convivial et accueillant pour les clients en offrant un service chaleureux et attentif.*

*\* Participation au développement du menu en proposant de nouvelles idées pour attirer davantage de clients.*

*\* Réalisation de démonstrations culinaires en public pour partager les techniques de préparation de pizzas artisanales avec la communauté.*

## **mai 2015 / déc. 2016    Chef De Cuisine**

Enso Sushi Restaurante Gastronomique - Madrid

*\* Élaboration des menus et de la carte des plats et des vins du restaurant.*

*\* Gestion efficace du personnel en cuisine, incluant la répartition des tâches et le suivi du travail effectué.*

*\* Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits.*

*\* Découpage précis des ingrédients pour réaliser des sushis et autres plats japonais.*

*\* Promotion d'une approche écoresponsable par le choix d'ingrédients issus de la pêche durable.*

*\* Respect scrupuleux des temps de conservation et températures requises pour chaque aliment.*

*\* Gestion des stocks d'ingrédients frais, commande auprès des fournisseurs locaux.*

*\* Préparation des poissons et fruits de mer, selon les normes d'hygiène et de qualité.*

*\* Entretien quotidien du poste de travail, matériel et ustensiles utilisés en cuisine.*

*\* Application des techniques traditionnelles japonaises dans la confection des sushis.*

## **janv. 2013 / mars 2015    Sous-Chef De Cuisine**

Hôtel Princesa, Larrumba - Madrid

*\* Participation aux réunions hebdomadaires avec le Chef de cuisine pour discuter du planning, du menu et des objectifs.*

*\* Participation aux événements gastronomiques locaux pour promouvoir*

- l'établissement et attirer une nouvelle clientèle.*
- \* Mise en place d'un programme de fidélisation pour les clients réguliers, avec des offres spéciales et des événements exclusifs.*
- \* Surveillance des plats pendant leur cuisson.*
- \* Élaboration des menus avec le chef de cuisine en misant sur l'originalité et l'équilibre alimentaire.*
- \* Formation du personnel : techniques culinaires, nouvelles recettes.*
- \* Contrôle des marchandises à la livraison.*
- \* Veille au respect des normes d'hygiène pour assurer la conformité de l'établissement.*
- \* Suivi des stocks de denrées et des sorties de marchandises conformément aux ratios définis par le chef cuisine.*
- \* Planification précise du travail à effectuer avant chaque service pour garantir un déroulement fluide.*
- \* Participation à la formation initiale ou complémentaire du personnel en cuisine, selon les besoins identifiés.*
- \* Organisation efficace du nettoyage quotidien du matériel utilisé (ustensiles, plans de travail).*

**nov. 2008 / déc. 2011**

**Cuisinier Polyvalent**

Restaurant Carème Étoile Michelin - Madrid

- \* Entretien courant des équipements de cuisine.*
- \* Réalisation des desserts selon les recettes.*

- \* Nettoyage et entretien des équipements de cuisine, des ustensiles et des espaces de travail.*
- \* Adaptation rapide à différents interlocuteurs et différentes situations.*
- \* Transmission et communication des informations aux collaborateurs de manière claire afin de faciliter la continuité des opérations.*
- \* Collaboration en équipe en communiquant, en partageant les idées et en mutualisant les efforts.*
- \* Room service.*
- \* Petit déjeuner.*
- \* Brunch*
- \* Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.*
- \* Gestion du service de midi, 150 couverts.*
- \* Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats*
- \* Nettoyage de la station de travail, du matériel et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.*

**DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**déc. 2012 / juin 2014**

**CAP : Gestion des restaurants / des services alimentaires - CAP**

**sept. 1997 / juil. 2002**

**BTS : Traffic, Customs, and Transportation Clerk/Technician - BAC+2**

/

Instituto Universitario Pedro Emilio Coll - VENEZUELA - Administración en Ciencias Empresariales y Tributa

**COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Espagnol**

**Français**

**CENTRES D'INTERETS**

---

Gastronomie, Photographie, Cuisine du monde, cuisines du monde