



***** *****

02/10/1989 (34 ans)
Permis B

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

La Motte-Servolex (73290)

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

Chef de rayon

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2021 / aujourd'hui** **Chef de rayon**
Castorama Chambéry
- juil. 2020 / mars 2021** **Vendeur**
Weldom Bourg Saint Maurice
Vendeur polyvalent
- déc. 2019 / avr. 2020** **Chauffeur VTC**
Aarthur Taxi - Séz (73)
- janv. 2017 / déc. 2019** **Extra**
Groupe Restoleil - Les Arcs (73)
- déc. 2015 / août 2019** **Responsable de Cuisine**
Le Madly (Brasserie, Snack) - Les Arcs 1800 (73)
- mars 2015 / juil. 2015** **Cuisinier**
Hôtel Restaurant de la Forêt d'Orient (Semi-Gastronomique) - Rouilly-Sacey (10)
- avr. 2014 / août 2014** **Cuisinier**
Hôtel Restaurant de la Forêt d'Orient (Semi-Gastronomique) - Rouilly-Sacey (10)
- févr. 2013 / déc. 2013** **Cuisinier**
Hôtel Restaurant de la Forêt d'Orient (Semi-Gastronomique)- Rouilly-Sacey (10)
- oct. 2012 /** **Formation Chef de Partie**
Restaurant « La Boucherie » (Chaîne) - Saint Dizier (52)
- avr. 2011 / juin 2011** **Cuisinier**
« Le Marinka » (Traditionnel) - Mesnil St Père (10)
- avr. 2010 / sept. 2010** **Cuisinier**
« Le Marinka » (Traditionnel) - Mesnil St Père (10)
- déc. 2009 /** **Cuisinier**
« Le James Joyce » (Chaîne)- Troyes (10)
- avr. 2009 / oct. 2009** **Cuisinier**
« La Calanque » (Pizzeria)- Troyes (10)
- mars 2009 /** **Cuisinier en extra**
Restaurant « La Calanque » (Pizzeria)- Troyes (10)

- sept. 2007 / nov. 2008** **Cuisinier Stagiaire**
« Le Val Moret » (Semi-Gastronomique) - Magnant (10)
- juil. 2007 /** **Cuisinier**
Aloha Evasion - Bar sur Seine (10)
- mai 2007 / juil. 2007** **Cuisinier Stagiaire**
« The Lee Wood Hotel » (Semi-Gastronomique)
- janv. 2007 / déc. 2008** **Cuisinier**
Restaurant « Le Champagne » (Gastronomique) - Troyes (10)
- janv. 2007 /** **Serveur Stagiaire**
Restaurant « Le Champagne » (Gastronomique) - Troyes (10)
- avr. 2006 /** **Cuisinier Stagiaire**
Restaurant « La Feuillette 132 » (Traditionnel) - Chablis (89)
- juil. 2005 /** **Cuisinier Stagiaire**
Restaurant « La Feuillette 132 » (Traditionnel) - Chablis (89)
COMPETENCES :
* *Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en restaurant.*
* *Organisation du poste de travail.*
* *Réalisation des techniques de production culinaire.*
* *Contrôle des marchandises lors des livraisons.*
* *Responsable et soucieux de la qualité du travail.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2008** **Baccalauréat professionnel en Hôtellerie-restauration (épreuve cuisine) - BAC**
- / juin 2006** **Brevet d'étude professionnel en Hôtellerie-restauration (dominante cuisine)**