



***** **

21/11/1986 (37 ans)
Permis B

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

Caen (14000)

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

Responsable charcuterie traiteur, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2020 / aujourd'hui** **Responsable charcuterie traiteur**
Leclerc granville
- juin 2018 /** **Adjoint traiteur**
Leclerc Blainville
gestion des stocks, personnel, passage de commande
- oct. 2016 / mai 2018** **Cuisinier en collectivité traiteur**
gestion des stocks, prise de commande, préparation de plat en liaison chaude et froide pour la collectivité et préparation de buffet chaud et froid ainsi que préparation de plats cuisiner et entremets
- mars 2016 / sept. 2016** Les hautes coutures à Benouville
- oct. 2013 / avr. 2014** Mr Marie
gestion des stocks, prises de commande, préparation de plat en liaison chaude et froide pour la collectivité et préparation de buffet chaud et froid ainsi que préparation de plats cuisiner et entremets
- févr. 2013 / sept. 2013** **Second de cuisine**
Le melting pote à Caen
gestion de la cuisine, des commandes, des stocks, créations de plats
- août 2011 / janv. 2013** **Gérant d'une**
brasserie à Caen
gestion de la cuisine, des commandes, des stocks, du personnel, comptabilité, créations de plats
- août 2010 / juil. 2011** **Chef de cuisine**
Le relais à Merville-Franceville
gestion de la cuisine, des commandes, des stocks, du personnel

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2010** **Diplôme HACCP - BAC Hôtellerie restauration - BAC**
- / juin 2005** **Cuisine; BAC Hôtellerie restauration - BAC**
- / juin 2003** **Cuisine; CAP/BEP Hôtellerie restauration - CAP**

