



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

Permis B

\* \*\*

La Réunion (47700)

\*\*\*\*\*

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

## Chef de Partie, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2022 /

#### **Chef de Partie**

restaurant Gastronomique La Parenthèse, hôtel latitude 21 3

°Production et dressage sur tous les postes

°Passage en pâtisserie avec création d'un dessert pour le menu du marché hebdomadaire

°Gestion des stocks

°Communication entre les responsables afin de garantir le bon fonctionnement du service

°Collaboration avec le Chef de cuisine afin de renouveler les cartes et menus

oct. 2021 / mars 2022

#### **Chef Pâtissier**

l'Hôtel et Spa Le saint Alexis 4

°Élaboration de la carte des desserts hebdomadaire des demi-pensions du soir

°Renouvellement chaque semaine de la carte des desserts du midi

°Gestion et suivi d'un apprenti

°Gestion des stocks

°Communication entre les responsables des différents départements afin de garantir le bon fonctionnement

du service

°Mise en place de fiches de process

août 2020 / déc. 2021

#### **Chef de cuisine**

Restaurant le Balcon de st Gilles les Bains

°Management de l'équipe

°Élaboration d'une carte et de suggestions de saisons

°Coordination du personnel de cuisine et de salle (4 employés)

°Spécialisé dans la préparation de plats chauds et de desserts

°Gestion de retours clients et demandes précises (allergies, intolérance, ingrédient en moins)

°Compte rendu régulier auprès du propriétaire de l'établissement

°Gestion des stocks tout confondus et du réapprovisionnement

°Réception, vérification et conditionnement des marchandises

déc. 2019 / mars 2020

#### **Chef de partie garde-manger**

restaurant Le saint Amour au Canada, Montréal

°Mise en place d'une nouvelle carte des entrées

°Gestion d'entre 200 et 300 commandes quotidiennes

°Supervision de l'inventaire, les achats et la réception des produits

°Gérer commis et stagiaires

sept. 2019 / déc. 2019

#### **Chef de partie**

l'hôtel Hilton Niseko Village à Hokkaido, Japon

°Passage au restaurant Pirka, teppanyaki

°Gestion d'entre 50 et 100 commandes quotidiennes

°Cuisson et show devant les clients au comptoir tepan (planche à griller)

°Passage au restaurant fondre, bar et grill

°Apprentissage de la cuisine japonaise et ses différents produits

°Réalisation de plats français en corrélation avec le lieu

janv. 2018 / déc. 2019

**Pâtissier polyvalent**

glacier la glacerie de St Paul

° Préparation et turbinages des glaces

° Accueil et vente auprès des clients

° Réalisation des crêpes et gaufres

° Gestion de plus de 200 commandes chaque après-midi et fin de soirée

/

**Chef de partie Chaud**

Le restaurant Métis café, LA RÉUNION

... ET de nombreuses autres expériences dont je me ferais un plaisir d'en parler

/

**Chef de partie Froid GM**

L'hôtel Ness 4\* LA RÉUNION

/

**Chef de partie chaud**

Le Choka Bleu, LA RÉUNION

/

**Chef de partie tournant**

L'auberge de Cassagne 5\*, AVIGNON

/

**Chef Pâtissier**

L'hôtel le Luxe 5\*, LA REUNION

*E XTRAS ET STAGES :*

*L'hôtel le Luxe 5\*, LA REUNION, Chef Pâtissier (Extra 2022)*

*L'hôtel le Nautile, LA RÉUNION, Second de cuisine (Extra 2021)*

---

**DIPLOMES ET FORMATIONS**

/ juin 2019

**Brevet d'anglais niveau C1**

/ juin 2019

**Formation HACCP, hygiène alimentaire par le CNFSE**

/ juin 2019

**BTS management hostellerie restauration option B Cuisine - BAC+2**

Lycée hôtelier la renaissance, la Réunion

/ juin 2017

**Baccalauréat professionnel parcours Cuisine - BAC**

Lycée hôtelier la renaissance, la Réunion

---

**COMPETENCES LINGUISTIQUES**

**Anglais**

Courant

**Espagnol**

Bilingue

**Français**

---

**CENTRES D'INTERETS**

Cuisine française du terroir et ses nombreux vins, Cuisine japonaise et asiatique