



14/04/1993 (31 ans)
Permis B

* **

La Crèche (79260)

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

Second de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2021 /** **Boucher**
Boucher à « Loïc Chouc, L'heure du marché » (Niort)
- juin 2020 / oct. 2020** **Second de cuisine**
« Restaurant L'épuisette plage » (Saint-Raphaël)
- mai 2019 / oct. 2019** **Second de cuisine**
« Restaurant L'épuisette plage », (Saint-Raphaël)
- févr. 2019 / mars 2019** **Second de cuisine**
« Hôtel Restaurant Les Soldanelles *** » (La Toussuire, Savoie)
- juin 2018 / oct. 2018** **Chef de partie**
« Restaurant Le Jardin de Sébastien » (Saint-Raphaël)
- avr. 2018 / juin 2018** **Chef de partie**
« Le Touring hôtel restaurant ***** » (Saint-Raphaël)
- juin 2017 / oct. 2017** **Chef de partie**
« Restaurant Le Jardin de Sébastien » (Saint-Raphaël)
- déc. 2016 / avr. 2017** **Chef de partie**
Hôtel Restaurant Les Soldanelles *** » (La Toussuire, Savoie)
- mai 2016 / oct. 2016** **Chef de partie**
« Hôtel Restaurant La Caravelle *** » (Calvi, Corse)
- déc. 2015 / avr. 2016** **Chef de partie**
Hôtel Restaurant Les Soldanelles *** »

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2013** **Certificat d'Apprentissage Professionnel Boucherie**
Centre de formation d'apprentis, Niort (Apprentissage Boucherie Artisanale Girardeau)
- / juin 2012** **Baccalauréat Professionnel des métiers de la Restauration - BAC**
Lycée kyoto, Poitiers
- / juin 2011** **BEP Restauration Hôtellerie - BEP**
Lycée kyoto, Poitier

COMPETENCES LINGUISTIQUES
