



***** *****

24/06/1989 (34 ans)
Nationalité Française

Nantes (44000)

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

Chef de cuisine de formation, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2015 / déc. 2016	Chef de projet Coop Crans Montana
janv. 2015 / déc. 2016	Agent polyvalent Formé responsable rayon fruits et légumes Coop Crans Montana
janv. 2014 /	Agent de restauration à l'hôpital l'hôpital de Laval
janv. 2014 /	Agent de restauration l'hôpital de Laval
janv. 2013 /	Extra Laval
janv. 2013 /	Laval - 2013: de Laval.Extra dans des restaurants parisiens en brasserie et traditionnel.
janv. 2012 /	Chef Brasserie Parisienne située porte d'auteil
janv. 2010 / déc. 2011	Commis Restaurant Auberge lion
janv. 2010 / déc. 2011	Chef à la Brasserie Parisienne Commis Restaurant Auberge lion d'osituée porte d'auteilr en Suisse Sivrriez
juil. 2009 / janv. 2010	Commis cuisine restaurant « Le Tourbillon » à Paris La défense
juil. 2009 / sept. 2009	Commis cuisine restaurant « Le Tourbillon » à
sept. 2008 / janv. 2009	Commis restaurant « La jar
sept. 2008 / janv. 2009	Commis Paris La défense
juil. 2008 / sept. 2008	Serveur l'hôtel du « Grand lac » à Laffrey
juil. 2008 / sept. 2008	Serveur dinerie » à Manosque

le cadre d'une saison.

juil. 2006 / sept. 2006

Gérant d'un point de vente Relay

MA FORMATIONNeuilly-Plaisance

juil. 2006 / sept. 2006

nelle

« Le Petit Mâchon » Gérant d'un point de vente Relay à Nogent sur marneà la gare de Neuilly-Plaisance

janv. 2006 / déc. 2008

Apprenti cuisinier

restauration traditionnelle « Le Petit Mâchon » à Nogent sur marne

janv. 2006 / déc. 2008

Apprenti cuisinier

restauration traditionnelle « Le Petit Mâchon » à Nogent sur marne

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

BEP Hôtellerie restauration option culinaire - BEP

COMPETENCES

NextGen Integration

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Professionnel

Espagnol

Professionnel

Français

Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Informatique, Gastronomie, jeux vidéo