



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 <i>Vendeur polyvalent</i>
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) <i>COMPETENCES :</i> * 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)