**** *****
13/09/1973 (50 ans)
Nationalité Française
Permis B

** ********* ** ********
Étampes (91150)
****
*********@*******.**

Chef de Rayon, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 / **déc. 2022**	Etampes
janv. 2019 / **oct. 2020**	ESSONNE
janv. 2009 / **déc. 2018**	PARIS
janv. 2002 / **janv. 2009**	TUNIS
sept. 1999 / **janv. 2002**	LONDRES
janv. 1997 / **août 1999**	TUNIS
sept. 1988 / **août 1994**	TUNIS

/ **Apprenti pâtissier**
Pâtisserie DAOUD

/ **Chef cuisinier en EHPAD**
GREENSMITH RETIREHOME
Management de l'équipe en cuisine. Organisation, gestion des menus et de tous les produits frais. Contrôle de l'hygiène et de la chaîne du froid.

? Pâtissier et Responsable
Pâtisserie DAOUD

Préparation, création et assemblage en Pâtisserie.

/ **Chef pâtissier et Responsable Pâtisserie**
Pâtisserie DAOUD
Grande expérience pour la fabrication des pâtes. Gestion et comptabilité de la pâtisserie.

/ **Chef cuisinier**
KATE'S CUISINE"
3e) Kate's Cuisine"
Choix des menus et de tous les produits frais. Négociation et établissement des contrats avec les fournisseurs.
Formation de l'équipe en cuisine
Maîtrise de l'outil informatique, du logiciel de gestion et de comptabilité du restaurant

/ **Chef de Rayon**
E.Leclerc
Management de l'équipe en magasin. Organisation et gestion des stocks et du rayon. Négociation et établissement des commandes avec les fournisseurs, des

prix. Respect du protocole d'hygiène et de la chaîne du froid. Maîtrise dans l'utilisation de l'outil informatique et du logiciel de gestion dans la grande distribution. Calcul du chiffre d'affaires, des marges.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1995 / juin 1997	Saint-Quentin -en-Yvelines
/	**BEPC - 3ème** - BEP LYCEE FRANCAIS
/	**CAP Cuisine, Pâtisserie** - CAP ECOLE HOTELIERE
/	**Titre Pro Cuisinier** ECOLE HOTELIERE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	