



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

27/04/1992 (32 ans)  
Permis B

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

Draguignan (83001 CEDEX)

\*\*\*\*\*

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

## chef de partie, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- |                                |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>avr. 2022 / juin 2022</b>   | <b>chef de partie</b><br>del arte, puget sur argens                                                                                                                                                          |
| <b>janv. 2022 / avr. 2022</b>  | <b>chef de cuisine en autonomie</b><br>Louvre hôtel kyriad , brie comte robert                                                                                                                               |
| <b>sept. 2021 / janv. 2022</b> | <b>livreur</b><br>gallargues le montueux<br><i>diverse mission intérim / livreur , manutentionnaire , préparateur de commandes / Septembre 2021 - Janvier 2022</i><br><i>adequat, gallargues le montueux</i> |
| <b>sept. 2021 /</b>            | <b>vendangeur</b><br>domaine Coste cirgues, sommieres                                                                                                                                                        |
| <b>avr. 2021 / août 2021</b>   | <b>chef de cuisine</b><br>domaine Coste cirgues, sommieres<br><i>maison de retraite, gard</i><br><i>plusieurs remplacement chef de cuisine en eh pad sur plusieurs site dans le Gard.</i>                    |
| <b>sept. 2020 / mars 2021</b>  | <b>chauffeur livreur</b><br>synergie, nimes                                                                                                                                                                  |
| <b>mai 2020 / sept. 2020</b>   | <b>préparateur de commandes</b><br>hydraliens, aimargues                                                                                                                                                     |
| <b>sept. 2019 / févr. 2022</b> | <b>serveur</b><br>bistrot romain , Montpellier                                                                                                                                                               |
| <b>févr. 2019 / sept. 2019</b> | <b>manutentionnaire</b><br>ikea                                                                                                                                                                              |
| <b>sept. 2008 / janv. 2019</b> | <b>cuisinier</b><br><i>saisonnier, 83,30,77,89</i><br><i>Parcours en restauration d apprenti a employé cadre , fixe et saisonnier.</i>                                                                       |

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- |                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>sept. 2011 / juil. 2013</b> | <b>cap cuisiner - CAP</b><br>cifa , auxerre |
| <b>sept. 2008 / juil. 2010</b> | <b>cap serveur - CAP</b><br>cifa , auxerre  |

## COMPETENCES

---

serveur

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Anglais</b>  | Professionnel |
| <b>Espagnol</b> | Professionnel |
| <b>Français</b> |               |

## CENTRES D'INTERETS

---

sport, voyage (soif de découvertes)