



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

Permis B

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

Aucamville (31140)

\*\*\*\*\*

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

## Serveur, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2016 / déc. 2022**    **Serveur**  
Carmen et Le Rond de Serviette, Toulouse  
*Cuisine traditionnelle et familiale.*
- janv. 2009 / déc. 2015**    **Chef de rang**  
Résidence Sénior 5\*, Les Hespérides, Cannes  
*Cuisine traditionnelle.*
- janv. 2004 / déc. 2006**    **Gérant**  
Restaurant La Table de Sylvain, Le Cannet Rochevilte  
*Cuisine traditionnelle et familiale.*
- janv. 2002 / janv. 2009**    **Chef de rang**  
Cannes  
*Casino Paim Beach, Partouche, banquet et plage;  
Hôtel Noga Hilton, restaurant La Scata.*
- janv. 1986 / déc. 2000**    **Chef de rang Semi-gastro**  
Hôtel 4\* Luxe Cristal (Cannes)
- /                                **Commis de salle**  
Le Valgrand (Paris 17)  
*Semi-gastro;  
Traiteur (Chitry 89), Serveur en Extra  
Banquet.*
- /                                **Chef de rang**  
Enzo (Paris La Défense)  
*Semi-gastro, spécialité italienne;  
Le Churrasco, groupe ACCOR (Paris 9), Serveur  
Spécialité Argentine;*
- /                                Le Roi du Pot-au-Feu (Paris 8)  
*Cuisine traditionnelle et familiale;  
La Criée (Paris 15), Serveur  
Spécialités de poissons et fruits de mer;*
- /                                **Chef de rang Semi-gastro**  
Le Relais d'Asnières (92)

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 1999                    **Formation de responsable en restauration, niveau Bac - BAC**  
AFPA de Stains 93
- / juin 1986                    **CAP Pâtisserie; BEPC Session - CAP**

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

<b>Anglais</b>	Courant
<b>Français</b>	Bilingue

## CENTRES D'INTERETS

---

Décoration d'intérieur, Art floral, Randonnée