



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

26/01/1993 (31 ans)  
Permis B

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

Lagnieu (01150)

\*\*\*\*\*

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

---

## Cuisiner et/ou Pâtissier en restaurant Organisée, Dynamique, Rigoureux, Créatif, Passionné, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

avr. 2022 / juin 2022

#### **Chef cuisinier**

brunch MAMOUSSE sur Loyette 01

- Création de la carte du restaurant et du brunch
- Elaboration des plats de la carte et des desserts
- Gestion des stocks

sept. 2021 / mars 2022

#### **Stage**

restaurant gastronomique Le Saint Lazare sur Chatillons sur Chalaronne 01

août 2021 /

#### **Chef de cuisine**

hôtel MMV sur l'Alpes d'Huez 74

- Gestion des stocks
- Gestion d'une brigade de 9 personnes en cuisine et plonge
- Elaboration des plats avec le Chef de cuisine

avr. 2021 / juil. 2021

#### **Salé**

hôtel MMV sur l'Alpes d'Huez 74

commande « Handmade Cuisine Intuitive »

- Création de plats et desserts accessible et originaux pour les particuliers
- Elaboration de buffet salé et sucré, cake design, pour baptême, mariage, anniversaire

août 2020 / oct. 2020

#### **Stage**

restaurant Les Toqués sur Marcilleux 01

-Livraison de repas en entreprise sur commande

juin 2020 /

#### **Aide Boucher/Charcutier traiteur**

Loyette 01 dans l'entreprise CROST

- Préparation de plats traiteurs
- Découpe viandes diverses
- Vente et encaissement client

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ juin 2022

**Passage de la Mention complémentaire en dessert de restaurant. ( En attente du résultat définitif le 12 juillet 2022)**

/ juil. 2021

**CAP Cuisine en candidat libre - CAP**

août 2020 / juin 2021

**Formation au CAP Cuisine - CAP**

CECOF d'Ambérieu en Bugey

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

