



** ** *

Issoire (63500)

*****@*****.***

Cuisinier, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2019 /	Cuisinier « Globe » Issoire
avr. 2012 / avr. 2019	Cuisinier boulangerie des Listes à Issoire
nov. 2009 / avr. 2012	Cuisinier « Les 4 M » Issoire
oct. 2007 / nov. 2009	Chef de cuisine Centre de vacances de Montboissier (63) <i>Formation HCCP</i>
juin 2007 / sept. 2007	Second de cuisine Restaurant « Le Chiquito » Biscarosse (33)
avr. 2006 / déc. 2006	2007Second de cuisine Restaurant « L'Equipe » Morzine (74)
mars 2006 / nov. 2006	Second de cuisine Restaurant « Monastère et Terminus » <i>Formation pizzeria</i>
mai 2005 / sept. 2005	Second de cuisine Restaurant « I lOtel de la Poste » Brioude (43)
janv. 2005 / nov. 2005	Second de cuisine
juil. 2004 /	Second de cuisine Restaurant « Monastère et Terminus » La Chaise Dieu (43)
juil. 2002 / juin 2004	Second de cuisine Restinirw t « I Relais » Issoire (63) * <i>Préparation, dressage, entretien...</i>
janv. 1998 / mai 2002	Commis de cuisine Restaurant « Le Vieux Four » St Beauzire (43) <i>Pâtisserie, entrée, entretien...</i>
/	Ri-itatirant « Hôtel (h la Poste » Brioude (43) <i>I wiriution d'un iipprenti</i>
/	Restaurant « Monastère et Terminus » La Chaise Dieu (43) <i>Préparation de commande et gestion des stocks</i>

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2009	Formation HCCP
sept. 1995 / juin 1997	Formation au Bac Professionnel; Formation et mise en pratique au poste poisson - BAC Restaurant « Le Petit Bonneval » Pérignat les Sarlièves (63)
sept. 1993 / juin 1995	CAP de cuisine; Différents stages de 1 mois en entreprises - CAP Lycée professionnel « François Rabelais » Brassac les Mines (63)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français