



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

30/05/1985 (38 ans)

Nationalité Indien

Marié

Permis B (permis de conduire)

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

Mulhouse (68050 CEDEX 1)

\*\*\*\*\*

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

## Chef de partie, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

|                                |                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>févr. 2022 / avr. 2022</b>  | <b>Chef de partie</b><br>Restaurant La Suite , Divonne-les-Bains, France      |
| <b>nov. 2021 / févr. 2022</b>  | <b>Chef de partie</b><br>Restaurant Les Verriers ,Mulhouse, France            |
| <b>sept. 2020 / nov. 2021</b>  | <b>Chef de partie</b><br>Restaurant Casino Barriere, Blotzheim, France        |
| <b>déc. 2019 / juil. 2020</b>  | <b>Cuisinier</b><br>Brasserie Jenny, Hagenthal-le-Bas, France                 |
| <b>juil. 2019 / sept. 2020</b> | <b>Commis de Cuisine</b><br>Restaurant Casino Barriere, Blotzheim, France     |
| <b>mai 2016 / avr. 2019</b>    | <b>Propriétaire</b><br>C Marches, Mulhouse, France                            |
| <b>mars 2015 / avr. 2015</b>   | <b>Commis de Cuisine</b><br>Restaurant Petrus (Guide MICHELIN), Paris, France |
| <b>juin 2014 / sept. 2014</b>  | <b>Commis de Cuisine</b><br>Restaurant Hobbes, Paris, France                  |
| <b>avr. 2014 / déc. 2015</b>   | <b>Commis de Cuisine</b><br>Un Jour à Paris, Paris, France                    |
| <b>mai 2013 / sept. 2013</b>   | <b>Commis de Cuisine</b><br>Restaurant Blend Hamburger, Paris, France         |
| <b>juil. 2011 / avr. 2014</b>  | <b>Chef de Cuisine</b><br>Restaurant Indienne Chez Hashana, Paris, France     |
| <b>août 2010 / avr. 2011</b>   | <b>Commis de Cuisine</b><br>Restaurant Indienne Inde Et Vous, Nantes, France  |
| <b>oct. 2009 / juil. 2010</b>  | <b>Commis de Cuisine</b><br>Restaurant Indienne Le Gange, Rennes, France      |
| <b>mars 2007 / juil. 2008</b>  | F & B Département Production<br>Trichur Towers , Thrissur, Kerala.            |

CERTIFICATS D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE:

1. Spécifique en Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Archipel Formation, Paris, France).  
2. HYGIENE / HACCP .

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

|                               |                                                                                                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>sept. 2008 / juin 2010</b> | <b>Master of Arts en Commerce International (MAIB)</b> - BAC+4<br>ESC Rennes School of Business, Rennes, France |
| <b>déc. 2006 / juin 2008</b>  | Luna Institute of Management Studies, Kerala, Inde                                                              |
| <b>avr. 2003 / juin 2006</b>  | <b>Bachelors Degrée en commerce</b> - BAC+3<br>Calicut Université Kerala, Inde                                  |
| <b>avr. 2001 / juin 2003</b>  | <b>L'enseignement secondaire supérieur (HSE)</b><br>St Xavier collège lycée, Kerala, Inde                       |

## COMPETENCES

---

Windows 7/8/10, Microsoft Office packages, Word, Excel, PowerPoint, Publisher, Malayalam, Tamil, Hindi

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**  
**Français**