



\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\* \*\*  
Paris (75000)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## Chef Tournant, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- avr. 2023 / déc. 2023**      **Chef Tournant**  
K2 Palace, Courchevel, Auvergne-Rhône-Alpes, France  
*Gestion du poste petit-déjeuner. Préparation et dressage du buffet pour le tea-time. Night Cook tournant.*
- juin 2021 / nov. 2022**      **Chef de Partie**  
La Cigale, Nantes, 44000 Loire-Atlantique, France  
*Gestion du garde manger. Création d'entrées du jour. Gestion des commis et des services en coupure.*
- juil. 2018 / nov. 2019**      **Cuisinière**  
L'Hermitage , La Baule, 44500 Loire-Atlantique, France  
*Dressage des buffets froids. Préparation des repas du personnel. Gestion du poste petit déjeuner. Gestion des commis.*
- /
- Chef**  
Garden City - , Cauteret 65110 Hautes-Pyrénées, France  
*Gestion d'une brigade de cuisine. Création de menus. Gestion des services en coupure. Gestion des stocks et prise de commande au près des fournisseurs. Mise en place d'un suivi des normes HACCP*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 2018 / juin 2019**      **BTS, art culinaire; BAC Professionnel Cuisine - BAC+2**  
Olivier Guichard, Guerande

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

- Anglais**                      Académique  
**Français**                     Bilingue