



\*\*\*\* \*

03/12/1982 (41 ans)  
Nationalité Française  
Célibataire  
Permis B

\*\* \*\* \*

Strasbourg (67000)  
\*\*\*\*\*

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

## chef de prestation cuisine française semi, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2019 / déc. 2020** Auberge de l' Orient) à Marseille  
*familial.*
- janv. 2011 / déc. 2018** **chef de prestation cuisine française semi**  
Traiteur groupe effervescence&kiffer  
*-Préparation en laboratoire jusqu'à la prestation. Événementiel jusqu'à 3000 personnes  
je site  
foire au vin colmar, international tennis féminin Strasbourg.*
- janv. 2010 /** Restaurant (O saveur du Liban ) à Marseille  
*-plats du jour (spécialité libanaise)  
  
-pâtisseries orientales  
  
-traiteur chaud devant  
  
-encadrement d ' une équipe de 3 personnes  
  
-préparation de matières premières  
  
-rangement des chambres froides + et -*
- janv. 2010 /** Auberge de l' Orient) à Marseille  
*-plats du jour (spécialité libanaise  
  
-préparation de matière première  
  
-pâtisseries orientales  
  
-rangement et nettoyage*
- janv. 2006 / déc. 2009** **Responsable des livraisons**  
Restaurant (le Sultan) à Strasbourg centre  
*-préparation des plats du jour ( spécialité libanaise )  
  
-pâtisseries orientales ( baklawa mouhalabi .....)  
  
-encadrement d'une équipe de 7 personnes  
  
-ravitaillement (courses metro)  
  
  
  
-préparation de chawouarma  
  
-responsable des livraisons (traiteur mariage, anniversaire et soirées à thème)*
- janv. 2005 /** Strasbourg Krutenau  
*-plats du jour (spécialités libanaises)  
  
-préparation de pâte à beignet ( senbousek fatayer rakakat)*

*-brochettes et marinades*

*-traiteur*

*-rangement et nettoyage*

**janv. 2004 /**

**Cuisinier**

Restaurant (le Tassili ) cuisinier Strasbourg centre

*-préparation plats du jours (spécialités italiennes)*

*-préparation de la pâte à pizza*

*-préparation de la matière première*

*-nettoyage et rangement des chambres froides*

**janv. 2003 /**

**cuisinier**

Restaurant

*-préparation de plats du jour (spécialités italiennes )*

*-préparation de sandwichs*

*-rangement et nettoyage*

*-ravitaillement des produit frais et légumes*

*-marketing dans les entreprises pour livraison*

*-l'étiquetage des produits frais*

**DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**/ oct. 2003**

**Diplôme obtenu : cuisinier**

Ecole Hôtelière; Strasbourg Illkirch-Graffenstaden

**/**

**techniques de nettoyage et bio nettoyage**

**/**

**normes européennes TPM / QQOCP/HAACP/KAZER**