



***** *****

03/11/1993 (30 ans)
Permis B

** *** ** *****

Innenheim (67880)

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

Responsable cuisine chaude, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 /	Chef de cuisine restaurant la Tankstell à Illkirch Graffenstaden
mai 2022 /	Responsable cuisine chaude Traiteur Effervescance / Kieffer Groupe Evantail à Vendenheim
mars 2022 / avr. 2022	Chef de cuisine restaurant Hippopotamus à Ostwald la Vigie
nov. 2021 / févr. 2022	Second de cuisine traiteur Philippe Rome à Geispolsheim
févr. 2018 / oct. 2021	Second de cuisine L'Hôtel Restaurant "Au Boeuf" à Blaesheim
sept. 2017 / févr. 2018	Chef de cuisine restaurant "Au Renard Préchant" à Strasbourg
avr. 2016 / sept. 2017	Second de cuisine l'hôtel "Athena SPA" à Strasbourg
juil. 2014 / mars 2016	Chef de partie poste viande l'hôtel restaurant SPA 5* "Hostellerie la Chenaudière" à Colroy-la-Roche
juil. 2013 / juin 2014	Demi-Chef de partie poste viande l'hôtel restaurant SPA 5* "Hostellerie la Chenaudière" à Colroy-la-Roche
juin 2012 / juin 2013	Commis de cuisine poste garde-manger l'hôtel restaurant SPA 5 * "Hostellerie la Chenaudière" à Colroy-la-Roche
janv. 2010 / déc. 2011	cuisinier l'hôtel restaurant "Erckmann Chatrian" à Phalsbourg
janv. 2008 / janv. 2010	CAP cuisine l'hôtel restaurant "Hostellerie de l'Etoile" à Wasselonne

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2021	Permis de former des apprentis CEFPPA à Illkirch-Graffenstaden
sept. 2011 / juin 2012	Formation en mention employé traiteur Lycée Alexandre Dumas à Strasbourg

- sept. 2011 / juin 2012** **Mention employé traiteur**
lycée Hôtellier Alexandre Dumas à Strasbourg
- sept. 2010 / juin 2011** **Formation en mention complémentaire de cuisinier en dessert de restaurant**
CEFPPA à Illkirch-Graffenstaden
- sept. 2008 / juin 2010** **Formation en CAP cuisine - CAP**
CEFPPA à Illkirch-Graffenstaden

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français