



\*\*\*\*\*

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

Bibost (69690)

\*\*\*\*\*

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

## chef de cuisine maison de retraite, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- déc. 2022 / févr. 2022**    **formateur boucherie-traiteur**  
indépendant  
*formateur indépendant*
- mars 2022 / juin 2022**    **responsable de uisine**  
lycée hôtelier François rabelais  
*remplacement*
- oct. 2019 / nov. 2019**    **cuisinier**  
Marcy l'étoile
- sept. 2019 /**    **chef de cuisine maison de retraite**  
Le bois d'Oingt'69
- juil. 2019 / août 2019**    **cuisinier traiteur évènementiel**  
Le bois d'Oingt'69
- janv. 2018 / déc. 2019**    **Professeur de cuisine et culture professionnelle contractuel**  
lycée professionnel hôtelier Hélène Boucher à Vénissieux  
*internationale et régionale)*
- janv. 2018 /**    **Pâtissier**  
usine de gastronomie lyonnaise à Villechenève
- janv. 2017 / janv. 2018**    **Professeur de cuisine contractuel et de culture professionnelle**  
lycée technique hôtelier Friant à Poligny
- janv. 2017 /**    **patissier**  
boulangerie à Brindas
- janv. 2016 / déc. 2017**    **Cuisinier restaurant**  
Mélanger les couleurs » à Bessenay
- janv. 2012 / déc. 2015**    **Formateur auditeur HACCP**  
STHR  
*d'exploitation. Formateur de cuisine, pâtisserie et traiteur pour chef d'entreprises et salariés en restauration.*
- janv. 1999 / déc. 2011**    **responsable de cuisine**  
Protection Judiciaire de la Jeunesse  
*négociation avec les fournisseurs*
- janv. 1997 / janv. 1999**    **Cuisinier-pâtissier**  
Cuisinier-pâtissier CHRU Clermont-Ferrand, EPAD Ardes sur Couze  
*jour)*

- janv. 1995 / trancheur de saumon, truite (Saumonerie de Brioude)
- janv. 1994 / **RAYON POISSONNERIE**  
CORA A LEMPDES
- janv. 1993 / **VENDEUR DE**  
SIPITUEUX CAVE A VIN A ISSOIRE
- janv. 1992 / **CUISINIER bistronomique**  
restaurant le bon coin à Issoire
- / STHR  
- Seconde et 1 ère STHR et 1ère année BTS agro-alimentaire  
auto entreprise :
- / **coordonateur professionnel et formateur**  
cuisine à Colmar cfa privé de l'hôtellerie  
(gestion des commandes et des formateurs techniques cuisine -restaurant de l'enseignement)
- / **professeur de gestion et de PSE**  
MFR DE BALAN  
BALAN(cap , mention complémentaire, brevet professionnel, bac pro des métiers de la cuisine, boulangerie et pâtisserie.

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2016 **Formation pâtisserie haute gamme**  
Lenôtre à Paris
- / juin 2015 **Formation diagnostic accessibilité PMR (audit bâtiment)**
- / juin 2012 **Formation bts diététique première année - BAC+2**
- / juin 2011 **Formation de spécialiste HACCP, auditeur HACCP, ISO 22000, Système de management des denrées alimentaires avec Procert**
- / juin 2009 **BTS mercatique et gestion hôtelière - BAC+2**  
cned
- / juin 1987 **BTS mercatique gestion hôtelière - BAC+2**  
BTHA Lycée Hôtelier de Chamalières

## COMPETENCES

---

ISO 22000

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Espagnol** Professionnel  
**Français**

## CENTRES D'INTERETS

---

musclation, menuiserie