



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

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 :
- /** **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.
- /** **coordonateur professionnnel et formateur**
cusine à Colmar cfa privé de l'hôtellerie
(gestion des commandes et des formateurs techniques cuisine -restaurant de l'enseignement)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2016** **Formation pâtisserie haute gamme**
Lenôtre à Paris
- / juin 2015** **Formation diagnostic accessibilité PMR (audit batiment)**
- / juin 2012** **Formation bts diététique première année - BAC+2**
- / juin 2011** **Formation de spécialiste HACCP, auditeur HACCP, ISO 22000, Système de management des dentées 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