



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

Permis B

\* \*\* , \*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Metz (57000)

\*\*\*\*\*

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

## CHEF DE CUISINE EXÉCUTIF, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**févr. 2018 /**

#### **CHEF DE CUISINE EXÉCUTIF**

GRUPE JEANDEAU - BISTRO NOVO JOUY AUX ARCHES MOSELLE FRANCE

*suis occupé du recrutement et du suivi des équipes de cuisine pour l'ouverture de 3 autres établissements en 4 ans.*

*Je m'occupe des recherches de fournisseurs, des négociations, des achats, des créations de carte, des fiches techniques et des tableaux d'allergènes pour les 4 restaurants.*

**mai 2012 / janv. 2018**

#### **SECOND DE CUISINE**

LA VIE SAINE , ONALAVIE JOUY AUX ARCHES MOSELLE FRANCE

*Durant cette période, j'ai découvert de nouveaux produits dans ce restaurant certifié BIO très fréquenté également par des végétariens. Une cuisine plus diététique et très portée sur l'équilibre alimentaire.*

*A noter que le restaurant est soumis à des contrôles sanitaires et de traçabilités très réguliers.*

**mars 2010 / janv. 2012**

#### **CUISINIER RESPONSABLE DE PRODUCTION**

T CHIZ SAINT JULIEN LES METZ MOSELLE FRANCE

*J'étais en charge de préparer les mises en place pour les postes chauds , froids et desserts pour 400/500 couverts/jours grace à des horaires de travail adaptés.*

*Je m'occupais également des soirées événementielles , des cocktails dinatoires et des buffets.*

**juin 2009 / mars 2010**

#### **CUISINIER**

ADECCO LUXEMBOURG

*De l'aéroport International à la cours de justice européenne en passant par De Schnékert Traiteur, j'ai énormément appris sur les normes d'hygiène, sur l'organisation du travail à grande échelle et sur la gestion des produits.*

*J'ai également participé et terminé à la 4ème place à un concours rassemblant les meilleurs cuisiniers intérimaires Adecco.*

**oct. 2007 / juin 2009**

#### **CHEF DE CUISINE**

COOK AND FOOD JOUY AUX ARCHES MOSELLE FRANCE

*Dans ce restaurant, j'étais en charge : des créations de suggestions qui changeaient chaque jour des achats*

*de l'optimisation des tâches du respect des normes d'hygiène.*

*De plus , nous étions les premiers à proposer des cours de cuisine A raison de 6/8 cours par mois , je me suis spécialisé et épanoui en transmettant mon savoir et mes astuces aux amateurs de cuisine.*

**avr. 2005 / sept. 2007**

#### **CHEF DE CUISINE**

LE RIMINI WOIPPY MOSELLE FRANCE

*J'étais en charge des achats, créations de cartes et du service dans cette brasserie avec un cuisinier pour me seconder.*

*Une cuisine traditionnelle française pour une cinquantaine de couverts par service.*

**janv. 2005 / févr. 2005**

#### **CUISINIER INTERIMAIRE**

MANPOWER LUXEMBOURG

*J ai effectué diverses missions dans des hotels et restaurants du Luxembourg*

**sept. 2002 / nov. 2004**

**GERANT CHEF DE CUISINE**

CO

*Pendant cette période j étais associé à hauteur de 50% dans cette création*

*Je gèrais la partie cuisine:*

*achats , négociations fournisseurs , créations de cartes , propositions de menus , entretien des locaux*

*Mon associé s occupait de la partie administrative*

**avr. 2001 / juil. 2002**

**CHEF DE CUISINE**

AUX 3 CAPITAINES MALROY MOSELLE FRANCE

*apprenti.*

*Création des cartes, gestion des achats, formation de l apprenti, production et service.*

**mars 2001 / avr. 2001**

**CUISINIER INTERIMAIRE**

LE CHAT NOIR POUR CAMO INTERIM METZ MOSELLE FRANCE

*Mission en tant que second de cuisine , poste chaud.*

**oct. 1997 / févr. 2001**

**SECOND DE CUISINE**

RESTAURANT NOEL THIONVILLE MOSELLE FRANCE

*J'ai été embauché comme second de cuisine dans ce restaurant afin d' assister Monsieur Noel dans une cuisine traditionnelle dans le respect des recettes classiques de la cuisine française selon Escoffier.*

*Maitrise de toutes les parties.*

*Respect et transmission des consignes.*

*Gestion des cuisiniers et apprentis.*

**août 1996 / août 1997**

**SECOND DE CUISINE**

CHATEAU DES VIGIERS MONESTIER DORDOGNE FRANCE

*Poste de second de cuisine dans un hotel golf coté au guide Michelin et au Gault et Millau.*

*Gestion d'une brigade d'une dizaine de cuisiniers en pleine saison sous la direction du chef.*

**mai 1995 / août 1996**

**CHEF DE PARTIE**

RESTAURANT PASCAL DIMOFSKY WOELFLING LES SARREGUEMINES MOSELLE FRANCE

*Poste de cuisinier tournant.*

*Découverte de la cuisine gastronomique dans ce restaurant noté 15/20 au guide Gault et Millau.*

**juin 1993 / févr. 1995**

**CUISINIER**

LE HANSI GERARDMER VOSGES FRANCE

*Responsable des achats, de la production et du service.*

**DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**/ avr. 2018**

**PERMIS D EXPLOITATION D UNE LICENCE R - BAC+3**

UMIH METZ MOSELLE FRANCE

**juin 1988 / juin 1992**

**BEP et BAC PROFESSIONNEL DE CUISINIER - BAC**

LYCEE PROFESSIONNEL HOTELIER Gérardmer, France

**/**

**Formation Thermomix**

**/**

**Ce permis m'autorise à exploiter une licence R - BAC+3**

**COMPETENCES**

---

PASCAL

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

LECTURE, CINEMA, GAMING, NOUVELLES