



16/07/1966 (57 ans)

** **

Puteaux (92800)

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

CHEF DE CUISINE EXPÉRIMENTÉ ET POLYVALENT, À PROPOS DE MOI, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 1993 / mars 2021** **Chef de Cuisine en salle**
Direction Privée et d'Affaires auprès de Monsieur Olivier DASSAULT (Av. Montaigne Paris 8 ème)
Gestion de salle à manger de Direction, Préparation des Menus pour déjeuner et diners (création culinaire), Gestion des Stocks, Veiller à l'approvisionnement des produits de la partie conformément à un budget donné, Garantir la propreté de la cuisine et du matériel utilisé...
- janv. 1992 /** **Chef de Partie**
Restaurant La Gauloise , Paris 15ème
- janv. 1991 /** **Chef de Partie au Restaurant**
Pétrus , Paris 17ème
- janv. 1989 / déc. 1990** **Chef de Partie**
Restaurant Tante Louise , Paris 8ème
- avr. 1988 / janv. 1989** **Commis de Cuisine**
l'Hôtel Sofitel Saint Dominique , Paris 7ème
- janv. 1988 /** **Second de Cuisine**
Virgin Island, Antilles du Nord
- janv. 1986 /** **Commis de Cuisine**
L'Arc en Ciel, Martinique
- janv. 1986 /** **Commis de Cuisine**
Restaurant Au Pressoir , Paris 10ème
- janv. 1985 /** **Commis de Cuisine**
Restaurant Les Petites Sorcières , Paris 14ème

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 1987** **Service Militaire au BOMAP (Base Opérationnelle Mobile Aéroportée)**
Toulouse
- sept. 1982 / juin 1984** **Formation; Apprentissage en alternance, en cuisine - BAC+6 et plus**
l'École Hôtelière Médéric de Paris 17 ème; Restaurant L'Escargot Montorgueil

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Parachutisme (Parachutiste confirmé Freefly - 1500 sauts) L'œnologie, photographie, peinture