

Employé libre-service, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2022 / oct. 2023 Employé libre-service

SUPERMARCHE G 20 Villemolaque (66)

janv. 2015 / déc. 2022 Chef d'équipe cuisine centrale puis responsable logistique

SAS GUY BARBOTEU RESTAURATION (66)

Remplacements de cuisiniers en EHPAD.

Gestion des commandes clients, des plannings de fabrication ainsi que du conditionnement. Livraisons en véhicule Frigo - 3,5t, création des BL. Saisie

des effectifs sur logiciel, paramétrage.

sept. 2014 / nov. 2014 Cuisinier

LA BRASSERIE SARL LES 5 B (66)

Seconder le Chef de cuisine sur tous les types de mets lors de surcroîts

d'activité.

janv. 2012 / déc. 2014 Cuisinier responsable

RESTAURANT LE LEMAN (Renens) ET FONDATION DE JAZZ (Lausanne) - Suisse

Préparation et élaboration de mets - banquets, séminaires.

janv. 2006 / janv. 2012 Chef de cuisine

RESTAURANT LES BRASSEURS (Nyon) - Suisse

Préparation et élaboration de mets. Élaboration de menus et cartes de saison. Prise de commandes. Gestion d'une équipe de quatre personnes, de leurs

plannings.

juil. 2005 / sept. 2005 Chef de partie

GATE GOURMET (aéroport de Genève) - Suisse

Préparation et élaboration de mets pour les vols internationaux privés.

janv. 2005 / janv. 2006 Second de cuisine

RESTAURANT BRASSERIE SAINT-GEORGES Genève (Suisse)

Préparation et élaboration de mets. Remplacement du Chef de cuisine pendant

son absence. Gestion des collaborateurs.

janv. 2003 / déc. 2004 Cuisinier tournant

RESTAURANT LA CROIX-VERTE (Nyon) - Suisse

Préparation et élaboration de spécialités italiennes.

janv. 2000 / déc. 2002 Chef de partie

RESTAURANT LE LEMAN (Nyon) - Suisse

Responsable du garde-manger. Seconder le responsable de l'établissement.

COMPETENCES

Logiciels de gestion, Excel, Word, navigation web

COMPETENCES LINGUISTIQUES

AnglaisProfessionnelEspagnolProfessionnelFrançaisBilingue