



**** *****

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

Bourg-en-Bresse (01000)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2016 / févr. 2024

Chef de cuisine

La Villa - Neyron

- * *Management d'une équipe de 5 employés : organisation des tâches, formation aux techniques et procédures.*
- * *Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits.*
- * *Réalisation des commandes hebdomadaires auprès des fournisseurs, négociation des délais de livraison et des tarifs.*
- * *Supervision du bon fonctionnement de la cuisine, contrôle rigoureux des assiettes sur le passe-plat avant leur envoi en salle.*

mars 2010 / oct. 2016

Chef de cuisine

Le San Marco - LYON

- * *Élaboration des menus et de la carte des plats et des vins du restaurant.*
- * *Gestion de l'approvisionnement en denrées et matériel, sélection des fournisseurs et passation des commandes.*

juin 2004 / janv. 2010

Manager adjoint

Le Seven One - Lyon

- * *Collaboration avec le manager principal pour définir les objectifs commerciaux et opérationnels.*
- * *Formation des nouveaux arrivants aux procédures de travail.*
- * *Supervision du réapprovisionnement des stocks, suivi des commandes fournisseurs et contrôle des livraisons.*

juil. 2003 / janv. 2004

Chauffeur livreur

BMV - Lyon

- * *Chargement et déchargement du camion, optimisation du rangement du coffre en fonction du plan de tournée, protection des colis fragiles.*
- * *Gestion efficace des itinéraires de livraison pour optimiser la productivité et minimiser les retards.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2001 / juin 2002

BTS alternance : Action commercial; TEAM PME

Villeurbanne

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, Upcycling, Marche a pieds

