



Nationalité Française
Permis B

La Valette-du-Var (83160)

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

Directeur de supermarché, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- déc. 2021 / aujourd'hui** **Directeur de supermarché**
LIDL
*- Gérer et manager une équipe.
- Gestion des Stocks
- Création de menus en intégralité
- Gestion de l'hygiène
- Gestion des Achats et contrôle des marges
- Gestion intégrale d'un établissement
- Procédures d'ouverture et de fermeture*
- déc. 2020 / déc. 2021** **Responsable Boulangerie**
BOULANGERIE TEXIER
*Gestion Intégrale de la cuisine, du personnel de cuisine et de leurs plannings
Gestion des stocks
Commande de la marchandise et négociation avec les fournisseurs
Création et élaboration des plats
Cuisson des viennoiseries*
- août 2016 / août 2019** **Chef d'entreprise**
LE H RESTAURANT
*Création et élaboration de menus entièrement maison à chaque saison
Travail de produits frais exclusivement
Spécialisation dans la viande maturée
Embauche, formation et gestion du personnel de cuisine*
- mai 2013 / juin 2016** **Chef d'entreprise**
LE BISTROT PIZZA
*Réalisation maison de la pâte et des sauces
Organisation méthodique de la cuisine
Mise au point de recettes innovantes afin de se démarquer de la concurrence INFORMATION
Spécialisation dans la Pizza et le Burger mais aussi de plats du jour Âge : 27 ans
Enregistrement des commandes sur caisse électronique, Permis : Permis B
impression de tickets de caisses et encaissements. Véhicule personnel : Oui*
- janv. 2013 / avr. 2013** **Chef de cuisine**
LE ZEBRANO - LA GARDE
*Création de plats du jour
Tenue des espaces de travail propre et nets afin d'optimiser la productivité
Encadrement des équipes de cuisine à tous les niveaux
Préparation et dressage des plats*
- sept. 2012 / janv. 2013** **Second de cuisine**
SAFARI DES SAVEURS - LA GARDE
*Tenue des espaces de travail propres et nets
Aide au chef pour la préparation et le dressage des plats en accordant une grande attention aux détails et à la présentation*

Nettoyage de la cuisine à chaque fin de service

mai 2012 / sept. 2012

Cuisinier

LA BASTIDE VERTE - LA GARDE

*Tenue des espaces de travail propres et nets
Aide au chef pour la préparation et le dressage des plats
en accordant une grande attention aux détails et à la
présentation
Nettoyage de la cuisine à chaque fin de service*

mai 2012 / sept. 2012

PIZZA LEZARD - HYERES

*Encaissement des commandes par carte bancaire et
gestion des règlements en espèces
Programmation du circuit de livraison de manière à assurer
une distribution la plus efficace possible*

sept. 2010 / mai 2012

Cuisinier

AUBERGE DU FENOUILLET - LA CRAU

*Tenue des espaces de travail propres et nets
Aide au chef pour la préparation et le dressage des plats
en accordant une grande attention aux détails et à la
présentation
Nettoyage de la cuisine à chaque fin de service*

sept. 2009 / sept. 2010

Apprentis de cuisine

VERGER DES KOUROS - CUERS

*Tenue des espaces de travail propres et nets
Apprentissage des techniques divers de cuissons et de
découpe
Apprentissage des temps de cuissons
Aide au chef pour la préparation et le dressage des plats
en accordant une grande attention aux détails et à la
présentation
Nettoyage de la cuisine à chaque fin de service*

juin 2009 / sept. 2009

Apprentis de cuisine

LA BASTIDE ENCHANTEE - SOLLIES TOUCAS

*Tenue des espaces de travail propres et nets
Apprentissage des techniques divers de cuissons et de
découpe
Apprentissage des temps de cuissons
Aide au chef pour la préparation et le dressage des plats
en accordant une grande attention aux détails et à la
présentation
Nettoyage de la cuisine à chaque fin de service*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **BEP CUISINE** - BEP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français