



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

Monticello (20220)

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

---

## Chef d'exploitation agricole fan, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2014 / déc. 2015** Restaurant « L'escale
- janv. 2010 / déc. 2014** **Chef d'exploitation agricole fan**
- janv. 2008 / déc. 2009** Hôtel
- janv. 2008 / déc. 2009** **Veilleur de nuit**  
Marché Plein Air  
\* *Surveillance de l'hôtel*  
\* *Préparation du buffet pour le petit-déjeuner*
- janv. 2007 / janv. 2008** **Restaurant "**  
Michel  
\* *Accueil et information de la clientèle*  
\* *Vente, rangement des fruits et légumes*
- janv. 1997 / déc. 2003** **Chef de cuisine**  
SARL « chez charles » Lumio  
\* *Elaboration des plats, gestions des commandes et des stocks*  
\* *Gestion du personnel de cuisine*
- juin 1995 / déc. 1997** *et analyse des sols.*
- janv. 1985 / déc. 1990** **Chef d'exploitation agrico**  
Aiboriculture , poiriers , pommiers

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 1996 / juin 1997** **DESS Ressources animales** - BAC+3  
Université de Corse - Corté
- sept. 1995 / juin 1996** **Maitrise de Sciences et Tccimques** - BAC+4  
Université de Corse - Corté
- sept. 1990 / juin 1993** **DEUG B** - BAC+2  
Université de Corse - Corté

### COMPETENCES

---

Excel, Word

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais** Courant

