



**** *

03/12/1982 (41 ans)
Nationalité Française
Célibataire
Permis B

** ** *

Strasbourg (67000)

****,*****,*****@*****,***

Cuisinier expérimenté, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2020 / févr. 2023

Chef de cuisine

Strasbourg petite france

Cuisine traditionnelle, brasserie, spécialité, alsacienne, choucroute, souris d'agneau, confit de canard, terrine de foie gras. , faite maison. je laisse le numéro du gérant pour toute information sur la rigueur de mon travail 06.72.12.56.75 directeur gérant

sept. 2011 / févr. 2018

chef de prestation cuisine française semi gastro

Traiteur groupe effervescence&kiffer

Chef exécutif, Jean-Michel Mougard .

Préparation de la matière première, viande, poisson, légumes.

Poste chaud et froid, dressage des amuse-bouche

Prestation en particulier, responsable de l'organisation De l'envoi du chaud.

janv. 2010 / juin 2011

Cuisiner

Auberge de l ' Orient) à Marseille

-plats du jour (spécialité libanaise

-préparation de matière première

-pâtisseries orientales

-rangement et nettoyage

janv. 2006 / déc. 2009

Responsable des livraisons

Restaurant (le Sultan) à Strasbourg centre

-préparation des plats du jour (spécialité libanaise)

-pâtisseries orientales (baklawa mouhalabi)

-encadrement d'une équipe de 7 personnes

ravitaillement (courses metro)

-préparation de chawouarma

-responsable des livraisons (traiteur mariage, -anniversaire et soirées à thème)

janv. 2005 / nov. 2005

Cuisiner

Strasbourg Krutenau

-plats du jour (spécialités libanaises)

-préparation de pâte à beignet (senbousek fatayer rakakat)

-brochettes et marinades

-traiteur

-rangement et nettoyage

-buffet formule

janv. 2004 / oct. 2004

Cuisinier

Restaurant (le Tassili) cuisinier Strasbourg centre

-préparation plats du jours (spécialités italiennes)

-préparation de la pâte à pizza

-préparation de la matière première

-nettoyage et rangement des chambres froides

-Service du midi et soir

DIPLOMES ET FORMATIONS

févr. 2020 / mars 2020

Brevet de sauvetage - Autodidacte

Centre de formation à la Meinau

sept. 2001 / sept. 2003 **Diplôme obtenu : cuisinier** - CAP
Ecole Hôtelière; Strasbourg Illkirch-Graffenstaden