



02/04/1992 (32 ans)
Permis B

Prades-le-Lez (34730)

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

CUISINIER, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|-------------------------------|---|
| mars 2023 / juil. 2023 | CUISINIER
COMPASS GROUP FRANCE, JACOU |
| avr. 2022 / févr. 2023 | CUISINIER
<i>CUISINE DE COLLECTIVITÉ, CUISINE CENTRALE, 120 COUVERTS SEUL EN POSTE</i> |
| juin 2021 / nov. 2021 | CHEF DE PARTIE PÂTISSERIE
BELAMBRA DOMAINE DE MOUSQUETY, ISLE-SUR-SORGUE
<i>CUISINE DE COLLECTIVITÉ, DE 150 À 500 COUVERTS SELON PERIODE</i>

BELAMBRA TERRA ROSSA, LA PLAGNE

CHEF DE PARTI FROID - 01/2020- 03/2020
GÉRER LES BUFFETS FROIDS EN RENFORT POUR LA PERIODE DE VACANCES SCOLAIRES |
| mars 2019 / avr. 2019 | RESPONSABLE RESTAURATION
MMV LES SITTELLES, MONTALBERT |
| déc. 2018 / mars 2019 | CHEF DE CUISINE
<i>AIDER ET REMPLACER LE CHEF DE CUISINE</i> |
| mars 2018 / avr. 2018 | ASSISTANT RESPONSABLE RESTAURATION
<i>FORMATION AU POSTE DE RESPONSABLE RESTAURATION + AIDE ÉCONOME</i> |
| déc. 2017 / févr. 2018 | CHEF DE CUISINE
<i>ORGANISATION, GESTION DES MENUS, EMPLOYÉS ETC</i> |
| déc. 2015 / avr. 2016 | CHEF DE PARTI FROID
<i>GESTION DES BUFFETS FROIDS</i> |
| sept. 2013 / août 2015 | COMMIS DE CUISINE
RESTAURANT LE RICHELIEU, JUVIGNAC
<i>RESTAURATION TRADITIONNELLE ENTRE 80 ET 130 COUVERTS</i> |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|-------------------------------|--|
| sept. 2013 / juin 2014 | CQP COMMIS DE CUISINE H&C CONSEILS
MONTPELLIER |
| sept. 2012 / juin 2013 | CAP JARDINIER PAYSAGISTE AGROPOLIS - CAP
MONTPELLIER |
| sept. 2007 / juin 2011 | BAC STAV - BAC
LYCÉ FREDERIC BAZILLE AGROOLIS, MONTPELLIER |

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Français