



***** *****

30/12/1995 (28 ans)
Nationalité Française
Permis B

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

Gujan-Mestras (33470)

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

Manager, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2021 / aujourd'hui** **Manager Charcuterie Traiteur Fromage**
E.Leclerc La Teste-de-Buch
*Responsable achats, coût de revient, Gestion d'équipe ,
Calcul Marge
Suivi des commandes...*
- mars 2018 / nov. 2021** **Responsable charcuterie traiteur**
Charcuterie Joubert
*Responsable fabrication.
Responsable sur les deux points de vente.
Fiche technique.
Négoce fournisseur.
Supervision des achats...*
- janv. 2017 /** **Gestion d'équipe**
Restaurant Gastronomique du Chalet Le Mont Vallon Meribel Mottaret 73550
*Second de cuisine Hotel*****

Gestion de stock et commandes fournisseur
Aide a l'elaboration de nouveau plats
Gestion poste chaud
Aide a la gestion du second restaurant brasserie et snack

15
novembre
2016
- janv. 2016 /** **Chef de partie**
Maya's To Go St Barthélemy
Mise en place de la vitrine

Fabrication de plats creol thai méditerranéen
Procédure H.A.C.C.P

9
avril
2016
- janv. 2016 /** **Chef de cuisine**
Hotel Restaurant Bistronomique Traiteur Château Pomys
Gestion d'équipe

Gestion de stock

Gestion de couts

fiche technique

15

décembre

2015

janv. 2016 /

Responsable poste froid

Le Morillon 74400 Haute Savoie

*Second de cuisine Hotel****

Gestion poste chaud

Gestion des stock

Commande Fournisseur

Gestion d'équipe

Collaboration a la carte

janv. 2015 /

Chef de parti

Restaurant bistronomique Traiteur

Réalisation de repas de mariage, baptême

Réalisation de buffet chaud ou froid

Gestion de stock

Réalisation de fiche technique pour calcul des coûts

Gestion de stagiaire et aide de cuisine

1

juillet

2014

janv. 2015 /

Apprenti Cuisinier

Château Pomys Hotel Restaurant Traiteur

Responsange-Nettoyage selon procédure HACCP

Gestion de stockble des Entrée et Dessert

Réalisation de plats divers pour le restaurant

15

septembre

2013

janv. 2013 /

Apprenti

Charcutier Traiteur Charcuterie Lambert Bruno

Réalisation de divers charcuterie

Réalisation de divers plats cuisiner

Vente

Réalisation de buffet chaud ou froid

Plonge- Nettoyage

Apprenti Charcutier Traiteur Charcuterie Lambert Bruno

/

Charcutier Traiteur

Charcutier Traiteur Charcuterie Joubert Cap Ferret

Responsable d'un banc sur marché couvert

Vente et conseils clients

Fabrication

Gestion stock

norme HACCP

16

novembre

2016

/

Apprenti cuisinier

La Renaissance Traiteur

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2011 / juin 2013 **C.A.P Charcutier-Traiteur - CAP**

/

Permis B

/

Titre de cuisinier

/

C.A.P Charcutier Traiteur - CAP

COMPETENCES

Maya