



***** *****

Permis B

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

Carcassonne (11000)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2019 / août 2022** **Chef de cuisine**
Brasserie Le Balto Beauchamp 95
- nov. 2015 / nov. 2019** **Chef de cuisine**
Brasserie L'escale Cergy 95
- mars 2014 / août 2015** **Cuisinier**
Restaurant le Saint Louis St Ouen L'aumône 95
- avr. 2005 / sept. 2013** **Chef de Cuisine**
Restaurant de la Mairie Pierrelaye 95
Cuisine Traditionnelle (120 couverts /jour)
- sept. 1990 / avr. 2005** **Chef de Cuisine - Econome**
Lycée Agricole Magnanville 78
- nov. 1989 / juil. 1990** **Chef Cuisinier**
Auberge sans Nom Orgeval 78
- août 1987 / oct. 1989** **Cuisinier**
Café des Sports Maule 78
- févr. 1987 / juil. 1987** **Cuisinier**
Hôpital Louis Mourier Colombes 92
- juin 1985 / oct. 1985** **Inventoriste**
Comptoir Moderne Paris 75
- nov. 1984 / mai 1985** **Ouvrier Charcutier**
Dupuis Alain charcutier - traiteur Paris 75
- mai 1984 / sept. 1984** **Cuisinier - Traiteur**
Sarl Petit-Jean 75
- sept. 1983 / déc. 1983** **Chef de Partie, Cuisinier Traiteur**
Flo Prestige Paris 75
- sept. 1980 / août 1983** **Apprenti Charcutier Traiteur**
Dupuis Alain Charcutier - Traiteur Paris 75

DIPLOMES ET FORMATIONS

- nov. 2013 / janv. 2014** **Chef Gérant en Restauration Collective; d'une durée 301Heures dont 70 heures en entreprise (société ELIOR) Théorie : Gestion (Achats, ventes, stocks,.**

/

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français