****** *********
17/07/1978 (45 ans)
Permis B

********** *******
Pierrerue (04300)
**********@*****.***

_Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /
_Chef de cuisine
restaurant « l Esperluette » à Forcalquier (04)

janv. 2019 / janv. 2021
_Chef de partie
hôtel restaurant « le Couvent des Minimes» à Mane (04)

janv. 2015 / janv. 2019
_Chef de cuisine
brasserie «Station bar» à Forcalquier (04)

janv. 2013 / janv. 2015
_Second de cuisine
restaurant «la Magnanerie» à Aubignosc (04)

janv. 2009 / janv. 2013
_Chef de partie
hôtel restaurant «le Couvent des Minimes» à Mane (04)

janv. 2006 / déc. 2007
_Responsable de cuisine
Ferme d'Aguerria» à Hendaye (64)

janv. 2004 / déc. 2005
_Chef de partie
hôtel restaurant «Ibaia» à Hendaye (64)

janv. 2002 / janv. 2004
_Chef de partie
hôtel thalassothérapie restaurant «Serge Blanco» à Hendaye (64)

janv. 2001 / janv. 2002
_Second de cuisine
hôtel restaurant «le Château de Bellinglise» à Elincourt (60)

janv. 2000 / janv. 2001
_Commis de cuisine
restaurant «le Pavillon» à Esch sur Alzette (Luxembourg)

janv. 2000 /
_Formation
restaurant «le Puntako» à Hendaye (64)

janv. 1999 / janv. 2000
_Cuisinier collectivité
Armée de terre à Douai (59)

janv. 1997 / janv. 1999
_Apprenti cuisine
restaurant «le Château du Mylord» à Ellezelles (Belgique)

/
_Cuisinier saisonnier
restaurant «le Puntako» à Hendaye (64)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **BEPC** - BEP
Collège Ferning à Mortagne du Nord(59)

/ **BEP-CAP hôtellerie** - CAP
Lycée hôtelier «Léonard de Vinci» à Trith st Léger (59)

/ **CAP restauration** - CAP
Centre d'apprentissage du Hainaut à Mons (Belgique)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français