



***** **

*** **

Toulon (83000)

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

CHEF, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 / juil. 2022

Second de Cuisine

Les Épicuriens

Réalisations, Production, service de 100 couverts, restaurant guide michelin, bistronomie. Encadrement de 5 personnes, gestions des stocks en collaboration avec le chef de cuisine. Réalisation de la carte avec le chef de Cuisine. Respect des normes HACCP, Poste en Extra pour les services du soir

déc. 2021 / juil. 2022

Chef de Cuisine

Le Volupté Anytime

Réalisation des plats du jours, mise en place de la carte, création et production de pâtisserie, service de 120 couverts régulièrement, gestions des stocks et des prises de commandes, encadrement d'une équipe de 3 personnes. respect des normes HACCP

sept. 2021 / déc. 2021

Chef de Partie

Enchanté

Mise en place, Gestion d'équipe, réalisation de la carte aux entrées, préparation du poste de travail, respect des normes HACCP.

oct. 2020 / sept. 2021

Cuisinier Traiteur / Serveur

L'Amarena

Mise en place, préparation culinaire, réalisation de plats traditionnel italien et français, mise en place en vitrine. Gestion des stocks, Livraisons occasionnel et service en terrasse. respect des normes HACCP.

janv. 2017 / juin 2017

Chef de Partie

Elior

d'équipe, prises des commandes, inventaire.

janv. 2016 / mars 2016

Commis de Cuisine

Grand Hotel Krasnapolsky

Mise en place, épluchage, dressage, brieÖng.

mai 2015 / juil. 2015

Cuisinier

Le Sloop

Mise en place, dressage, chef de cuisine aux multiples concours gagné, respect des normes HACCP, service de 60 couverts midi, 80 couverts le soir. restaurant de port avec produits frais et uniquement.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Italien

Elémentaire

Français

CENTRES D'INTERETS

Mode, Voyage