



* ** * * *

Mennecy (91540)

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

Dynamique et autonome, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2021 /** DISVAL
Gestion d'un portefeuille clients prospection sur le secteur 77
- sept. 2012 / avr. 2014** **Chef de cuisine**
Le Chazelles café Paris 17
Gestion totale de la cuisine. Elaboration des menus et des couts. Etablissement de type traditionnel d'une capacité de 60 couverts.
- nov. 2009 / sept. 2012** **Forestière**
EPHAD La forestière 77
Application des normes HACCP et de la production culinaire sous l'autorité du chef gérant.
- avr. 2009 / sept. 2009** **Chef de cuisine**
Le pianissimo Agde 34
Restaurant saisonnier d'une capacité de 80 couverts. Spécialisé dans les produits de la mer.
- janv. 2008 / avr. 2009** L'anneaux de Mallarmé Vulaines sur seine 77
Cuisine de type traditionnel d'une capacité de 70 couverts.
- juil. 2005 / déc. 2008** **Second de cuisine**
La Clef d'Or Barbizon 77
Restauration semi gastronomique d'une capacité de 80 couverts.
- juil. 2001 / juil. 2005** **Apprenti commis de cuisine Restaurant**
L'Auberge Vernou la celle 77
Apprentissage de toutes les bases culinaires et des normes. Obtention du CAP Cuisine en juillet 2003
- oct. 1977 /** **Chef de cuisine**
Bar brasserie de la cité Bois le roi
Brasserie d'une capacité de 50 couverts de type traditionnel
- avr. 1977 /** **Chef gérant**
Le château de seine port 77 Seine port
Gestion des stocks et de l'équipe de cuisine .Respect du CRJ et des normes HACCP au sein d'une maison de retraite de 60 lits.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juil. 2003** **CAP Cuisine - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français