



** ** * ** * ** *

Alès (30100)

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

second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2020 /** **second de cuisine**
restaurant le Rabelais à Alès
- nov. 2019 / févr. 2020** **chef de partie**
restaurant Gusto à NÎMES
- avr. 2017 / mai 2017** **Pâtissier**
restaurant « Entre vigne et garrigue » (MOF , 1 macaron) à Pujaut
- confection des desserts du jour et ceux mis à la carte
- sept. 2016 / oct. 2016** **Stage**
A l'Hermitage (1 macaron) MONACO
- confection des desserts à la carte
- oct. 2015 / déc. 2015** **Cuisinier pâtissier**
restaurant « le Fanal » (1 macaron) à Banyuls sur mer
- juin 2014 /** **Maître restaurateur**
Hôtel, restaurant et spa " le Familly " à Meyrueis
- préparations entrées et plats en tant que commis du chef
*Stage 28 Mai au 16 Juin 2014
Hôtel, restaurant et spa " le Familly " à Meyrueis
Maître restaurateur
Cuisinier et pâtissier
- confection de charcuteries maison (saucissons , pâtés de couenne , saucisses sèches ...) et préparations des desserts
- janv. 2014 / déc. 2019** **chef de partie**
SPA « le Familly » à Meyrueis
- avr. 2012 / mai 2015** **Cuisinier**
Chez Camillou (1 macaron) Aumont Aubrac
- confection du pain frais et préparations des desserts
*Stage 1er Avril - 12 Mai 2015
Chez Camillou (1 macaron) Aumont Aubrac
Cuisinier

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / **BAC PRO et BEP cuisine + obtention d'une mention complémentaire pâtisserie** - BAC
lycée hôtelier Marie Curie à St Jean Du Gard

COMPETENCES

Word, Internet, Power Point

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Bilingue

Français

CENTRES D'INTERETS

Badminton, foot, volleyBall